

Desarrollo de una cultura gastronómica Bogotana en la Fundación Universitaria San Mateo

Royer Yesid Gutiérrez Quecano

Comunicador Social

Fundación Universitaria los Libertadores

Facultad de Ciencias Humanas y Sociales

Programa Maestría en Educación

Bogotá, D.C.

2019

Desarrollo de una cultura gastronómica Bogotana en la Fundación Universitaria San Mateo

Royer Yesid Gutiérrez Quecano

Comunicador Social

Asesora

Ana Dolores Gómez Romero

PhD en Educación

Tesis como requisito para optar al título de Magister en Educación

Fundación Universitaria los Libertadores

Facultad de Ciencias Humanas y Sociales

Programa Maestría en Educación

Bogotá, D.C.

2019

Nota de Aceptación

Firma de Jurado

Firma de Jurado

Firma de Jurado

dd	mm	aaaa
----	----	------

Dedicatoria

Este proceso de formación en Maestría en Educación, lo dedico primero a Dios por acompañarme durante todo el proceso, a mi mamá María Stella Quecano Pinzón quién con sus consejos y compañía siempre fue la encargada de motivarme a seguir con mi meta, a mi Papá Gabriel Gutiérrez Gutiérrez, quien día a día me insistió en seguir estudiando para mi desarrollo profesional, convirtiéndose en un motor de persistencia a los nuevos retos, ambos son y serán mi pilar de desarrollo integral.

Esta dedicatoria también la extiendo a Diana Margoth González Ramírez, quien fue mi bastón y ayuda durante el desarrollo de mi indagación, eres una persona muy valiosa con la que siempre quiero contar incondicionalmente.

Agradecimientos

Agradezco a mi asesora Ana Dolores Gómez Romero, quien desde un inicio me acompañó y orientó durante la investigación enalteciendo la importancia del reconocimiento de la gastronomía colombiana como baluarte de tradiciones inmateriales, a los gastrónomos investigadores de Ecuador Idaly Farfán López quien desde la repostería me guió sobre las nociones de identidad, a la gastronoma Panameña Paola Jamill Meneses que me ayudó en la recuperación de tradiciones latinoamericanas y al gastrónomo Boliviano Franz Arandía Belmonte que me enseñó desde la gastrobiología, la importancia de reconocer la profesión de cocina como parte fundamental del desarrollo de la ciencia.

Resumen

La siguiente indagación se centró en establecer el desarrollo de una propuesta de articulación entre la experiencia docente con los procesos de investigación para el desarrollo de una cultura gastronómica bogotana en la Fundación Universitaria San Mateo, con un enfoque cualitativo se buscó representar los procesos que configuran una realidad, a partir de una recolección y análisis de experiencias mediante entrevistas semiestructuradas y de profundidad tanto de los estudiantes, docentes y sector productivo, con el fin de comprender los elementos del reconocimiento de una identidad culinaria.

La articulación busca dar respuesta a la construcción de nuevos saberes dentro del concepto de comunidades de aprendizaje, que serán incentivo a la participación de los estudiantes como gestores de su propia formación dentro sector profesional de gastronomía.

Para ello se abordan los lineamientos expuestos por la Política de Salvaguardia del Ministerio de Cultura, que incentiva la necesidad de generar espacios de formación integral, que involucre al gastrónomo en la caracterización de sus tradiciones inmateriales, en la práctica de su rol como agente protector y difusor.

Palabras Clave: Articulación pedagógica, Identidad gastronómica, Aprendizaje Dialógico, Patrimonio Inmaterial

Abstract

The following investigation focused on establishing the development of a proposal of articulation between the teaching experience with the research processes for the development of a Bogota gastronomic culture in the San Mateo University Foundation, with a qualitative approach was sought to represent the processes that make up a reality, from a collection and analysis of experiences through semi-structured and in-depth interviews of students, teachers and the productive sector, in order to understand the elements of the recognition of a culinary identity.

The articulation seeks to respond to the construction of new knowledge within the concept of learning communities, which will encourage the participation of students as managers of their own training within the professional gastronomy sector.

To this end, the guidelines set out in the Safeguarding Policy of the Ministry of Culture are addressed, which encourages the need to generate spaces for comprehensive training, involving the gastronomer in the characterization of their intangible traditions, in the practice of their role as protective agents and diffuser.

Keywords: Pedagogical articulation, gastronomic Identity, Gastronomic identity, Dialogic Learning, Intangible Heritage

Tabla de contenido

Capítulo 1. Problema.....	14
1.1 Planteamiento del problema.....	14
1.2 Formulación del problema	18
1.3 Objetivos	19
1.3.1 Objetivo general	19
Elaborar una propuesta de articulación entre la experiencia docente con los procesos de investigación para el desarrollo de una cultura gastronómica Bogotana en la Fundación Universitaria San Mateo	19
1.3.2 Objetivos específicos.....	19
1.4 Justificación.....	20
Capítulo 2. Revisión del estado del arte.....	26
2.1 Antecedentes Históricos.....	26
2.2 Antecedentes Investigativos.....	28
2.2.1 Nivel Internacional	29
2.2.2 Antecedentes Nacionales	33
2.2.3 Antecedentes Locales.....	35
2.3 Marco Teórico	38
2.3.1 Ambientes de Aprendizaje Investigativos dentro del entorno cultural del gastrónomo colombiano.	39
2.3.2 Estrategia Curricular brújula de la formación del gastrónomo colombiano.....	44
2.3.3. Investigación educativa orientada al reconocimiento de una identidad gastronómica	46
2.3.4 El ámbito del Aprendizaje dentro de la gastronomía.	48
2.3.6 Patrimonio Inmaterial	49
2.5 Marco pedagógico	52
2.5.1 La Pedagogía Crítica	53
2.5.2 Aprendizaje Dialógico.....	54

2.5.3 Enfoque de las Capacidades	55
2.6 Marco legal.....	56
Capítulo 3. Metodología de la Investigación	57
3.1. Diseño metodológico	57
3.1.1 Tipo de Investigación	57
3.1.2 Línea y grupo de Investigación	58
3.1.4 Población y Muestra.....	58
3.1.5 Fases de la Investigación	59
3.1.5.2. Trabajo de Campo	60
3.1.5.3. Fase analítica	61
3.1.5.4 Fase de Difusión	61
3.2 Recopilación de Información	61
3.2.2 Instrumentos	62
3.3 Análisis de información recopilada.....	63
3.3.1 Encuesta diagnóstica para docentes de la Fundación Universitaria San Mateo	63
3.3.2 Análisis de Entrevistas Semiestructuradas	70
3.3.3 Análisis del Plan Curricular del Programa de gastronomía de la Fundación Universitaria San Mateo.	87
Capítulo 4.	104
Desarrollo del proyecto	104
4.1 Propuesta de Desarrollo de una cultura gastronómica Bogotana en la Fundación Universitaria San Mateo.....	104
4.1.2 Justificación.....	105
4.1.3 Emprendimiento Gastronómico	106
4.1.4 Responsabilidad Social	106
4.1.5 Objetivos de la Articulación.....	108

4.1.6 Tiempos de Duración	108
4.1.7 Estrategias Pedagógicas	108
4.1.8 Contenidos de la articulación	112
4.1.9 Personas Responsables y Beneficiarios.....	118
Capítulo 5.	119
Análisis de Resultados	119
5.1 Generación de Ambientes de Aprendizaje Investigativos dentro del entorno cultural del gastrónomo colombiano	119
5.2 Estrategia Curricular Brújula de la Formación del Gastrónomo Nacional	124
5.3 Investigación educativa orientada al reconocimiento de una identidad gastronómica	128
Capítulo 6.	134
Conclusiones y Recomendaciones	134
6.1 Conclusiones	134
6.2 Recomendaciones.....	138
Lista de Referencias	140
Unesco (2003) Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial París, 17 de octubre de 2003.....	148
Anexos.....	149
Anexo A Entrevista Docentes	149
Anexo B Entrevista Estudiantes.....	153
Anexo C Entrevista Directora	157
Anexo D Entrevista Sector Productivo	161
Anexo E. Entrevista Profundidad Paola Meneses Panamá.....	164
Anexo F. Entrevista a Profundidad Idaly Farfán Ecuador.....	167
Anexo G. Entrevista a Profundidad Franz Arandia Bolivia.....	170

Índice de Figuras

Figura 1 Estudio ACODRES 2016	23
Figura 2 Presentación Encuesta	63
Figura 3 Docentes Participantes.....	64
Figura 4 Respuesta Docentes 1	64
Figura 5 Respuesta Docentes 2	65
Figura 6 Respuesta Docentes 3	66
Figura 7 respuesta Docentes 4	67
Figura 8 respuesta Docentes 5	68
Figura 9 Respuesta Docentes 6	69
Figura 10 Identificación de Identidad Gastronómica	71
Figura 11 Reconocimiento de La Identidad Gastronómica Capitalina	74
Figura 12 Responsabilidad de Academia en la Construcción de Identidad Gastronómica Capitalina	78
Figura 13 Elementos Pedagógicos para la Identificación de una Cultura Gastronómica Capitalina	81
Figura 14 Factores que debe tener el gastrónomo bogotano en la identificación de una cultura gastronómica capitalina	84
Figura 15 Última Convocatoria de reconocimiento 781 de 2017 de Colciencias.....	105
Figura 16 Articulación Nivel de Formación Técnico Profesional en Procesos Gastronómicos y Bebida	113
Figura 17 Articulación Nivel de Formación Tecnología en Gestión y de Bebida	115
Figura 18 Articulación Nivel Profesional de Gastronomía.....	116

Índice de Tablas

Tabla 1 Ranking Internacional	20
Tabla 2 Instituciones Universitarias en Gastronomía	21
Tabla 3 Definiciones de Identidad Gastronómica.....	72
Tabla 4 Impresiones de la Identidad Gastronómica Capitalina	75
Tabla 5 Responsabilidad de la Academia en la Construcción de una Identidad Gastronómica Capitalina	79
Tabla 6 Principales elementos pedagógicos para una identidad Capitalina	82
Tabla 7 Características del gastrónomo bogotano	85
Tabla 8 Plan General de Estudios Nivel Técnico Profesional en Procesos Gastronómicos y Bebida	88
Tabla 9 Matriz de Competencias Nivel técnico Profesional en Procesos Gastronómicos y Bebidas	92
Tabla 10 Plan General de Estudios Nivel Tecnología en Gestión Gastronómica Bebida	95
Tabla 11 Matriz de Competencias Nivel Tecnología en Gestión Gastronómica y Bebida	97
Tabla 12 Plan General de Estudios Nivel Profesional	100
Tabla 13 Matriz de Competencias Nivel Profesional en Gastronomía.....	101
Tabla 14 Matriz Estrategias Pedagógicas para el Desarrollo de la Articulación	109

Índice de Anexos

Anexo A Entrevista Docentes	149
Anexo B Entrevista Estudiantes.....	153
Anexo C Entrevista Directora.....	157
Anexo D Entrevista Sector Productivo	161
Anexo E. Entrevista Profundidad Paola Meneses Panamá.....	164
Anexo F. Entrevista a Profundidad Idaly Farfán Ecuador	167
Anexo G. Entrevista a Profundidad Franz Arandia Bolivia	170

Capítulo 1. Problema

1.1 Planteamiento del problema

Colombia se ha caracterizado en los últimos seis años por desarrollar productos gastronómicos que cumplan con los estándares establecidos a nivel internacional; en el estudio denominado *“Imagen País de Colombia desde la Perspectiva Extranjera”* publicado por Echeverri (2015), la gastronomía ha sido el nuevo impulso de los procesos de reconocimiento en el imaginario de los extranjeros, evidenciando el cambio de percepción de la cocina nacional.

Sin embargo, en los procesos de formación profesional del gastrónomo, se puede observar un alto índice de empirismo de la planta profesoral de las instituciones de educación superior, que ha dificultado la creación de espacios académicos que permitan el desarrollo de indagaciones, que aporten al reconocimiento de la cultura nacional, impidiendo la difusión de las tradiciones de las cocinas autóctonas. Ante esta dificultad dentro de las Instituciones de Gastronomía, el Ministerio de Educación Nacional (2015) mediante el decreto 1075 en el numeral 2.1 estableció: “Que el estado dentro de los procesos de educación en un programa académico, de ocupación, arte y oficio debe garantizar el desarrollo sostenible de calidad del cuerpo docente en su formación” (p.32) fortaleciendo la importancia de contar con docentes profesionales encargados de establecer canales efectivos de comunicación entre los conceptos desarrollados en el aula, con la práctica de sus estudiantes en su rol profesional.

A partir de lo manifestado por el Ministerio de Educación todas las instituciones de educación superior de gastronomía inician el proceso de profesionalización de sus docentes, estableciendo el rigor a nivel académico acorde a los años de experiencia del sector, permitiendo estandarizar los conceptos, recetas, técnicas y procedimientos, frente al desarrollo generado entre los docentes empíricos en la interpretación personal de las prácticas de la profesión.

Cuando se habla del desarrollo de la profesión por parte de los docentes en gastronomía, en la construcción de una cultura gastronómica, se evidencia que dentro del entorno del sector existe un desconocimiento de la representación de ingredientes y productos nativos en cocina, restando competitividad a los sectores asociados. En el año 2016 se generó la nueva Política Económica y Social CONPES, que buscaba incentivar la participación de las cadenas de valor de los agro alimentos, mediante el desarrollo productivo de las regiones, dejando de lado la gastronomía como factor clave del reconocimiento empresarial, formación y ente laboral, debido que solamente la política presentada por el CONPES se centra en reconocer posibles núcleos de ofertas gastronómicas mediante incentivos a preparaciones internacionales, apartando el valor cultural de las preparaciones nacionales, aumentando cada día más la brecha del desconocimiento de tradiciones culturales que caracterizan a la población colombiana.

Pero no solamente ese desconocimiento de tradiciones culturales se ve dentro del marco del país, a nivel mundial la percepción que se genera es que no existe una cultura culinaria colombiana, la cual está relegada en su totalidad a partir de los nuevos estándares de la cocina, la cual se encuentra influenciada por elementos vanguardistas de países extranjeros que día a día influyen sobre las preparaciones nacionales.

A partir de analizar y evidenciar el desconocimiento de la cultura gastronómica nacional, por parte de los gastrónomos y la fuerte pérdida del reconocimiento del Patrimonio Inmaterial que sustenta el desarrollo de las actividades diarias del oficio del cocinero profesional, el Ministerio de Cultura (2009) estableció:

(...) la Política de Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial en Colombia, el campo de acción está delimitada a 12 temas, uno de ellos se denomina Cultura Culinaria en el cual es fundamental desarrollar elementos que permitan dar a conocer los saberes e historias de los pueblos o comunidades nacionales existentes para entender la cocina tradicional en un país

multicultural, pluriétnico y biodiverso como el nuestro, es necesario adentrarse en las cocinas regionales y locales. En Colombia entonces, hablamos de nuestras cocinas tradicionales para dar cuenta de esta riqueza (Patrimonio Inmaterial Colombiano, 2009, pág. 2).

La cultura dentro de las áreas de la cocina, involucra la identificación de los principales rasgos de costumbres de las regiones del país, para ello se establece la Política de Salvaguardia, que luego de ser publicada buscaba estimular el rescate y el desarrollo de las recetas autóctonas del país; las Instituciones de Educación Superior de Gastronomía toman como iniciativa el desarrollar elementos de análisis que permitieran generar el campo investigativo. Sin embargo, las grandes brechas de la falta de profesionalización de los gastrónomos dejaron falencias en las aulas de las Universidades, generando inconvenientes del reconocimiento de una identidad cultural nacional.

Uno de los casos presentados está en la ciudad de Bogotá, que según Álzate (2012) no se ha podido establecer una cultura gastronómica autóctona capitalina, debido que en el centro del país existe una gran diversidad de culturas nacionales, las cuales influyen en el desarrollo del reconocimiento propio de una identidad gastronómica local.

Dentro de los diálogos realizados a los gastrónomos de diversas instituciones de educación superior de gastronomía, en el desarrollo de identificar preparaciones autóctonas capitalinas se encuentra un gran vacío debido al poco conocimiento de cocineras y cocineros de tradición que difundan las preparaciones raizales que identifiquen las características de los bogotanos.

Como proceso de indagación en el sector, se analiza el diseño de un ambiente de aprendizaje que permita el desarrollo de la investigación en la gastronomía capitalina, debido a que existe pocos elementos que permita a los y las docentes, como a los estudiantes, identificar las características que se debe tener para el desarrollo de una identidad culinaria local.

Dentro del rescate de tradiciones de preparaciones autóctonas en el espacio de la gastronomía a nivel de la capital, se evidencia que existe una falta de interés por indagar sobre preparaciones tradicionales, debido a que dentro de la ciudad se encuentra un sin número de habitantes de diferentes regiones del país, quienes sean encargado de dar a conocer sus tradiciones y platos autóctonos, desplazando las tradiciones locales, es común encontrar producciones de origen Norte, Centro y Sur del país en los menús de los restaurantes, cafeterías y espacios de alimento dentro del distrito capital.

En el campo de las Instituciones de Educación Superior, se puede observar que, en el desarrollo de identificar producciones tradicionales de Bogotá, al momento de estructurar las clases de cocina colombiana el tema es reducido y en otras suprimido, debido al desconocimiento de elementos culturales y de arraigo, que existen dentro de las elaboraciones tradicionales de los productos locales. En la actualidad en el campo de investigación Bogotá ha sido vista como lugar de tránsito e influencia de técnicas españolas, inglesas y francesa, dejando de lado la construcción de la comida criolla como lo define la historiadora Romero (2015) cuando señala: “que la cocina criolla nace de los ingredientes indígenas con los productos españoles que se trajeron del viejo continente de la mano del sazón y folclor que finalmente aportan los esclavos africanos” (pág. 68)

Para identificar toda la caracterización de una cultura gastronómica local, dentro de la estructura curricular con la que cuenta el programa profesional de la Fundación Universitaria San Mateo, no registra elementos pedagógicos e investigativos que permitan a los estudiantes desarrollar las habilidades en el rescate de la tradición gastronómica local, permitiendo a los educandos interactuar con la preparaciones autóctonas de la ciudad, generando herramientas para la continua mejora del rol profesional del gastrónomo capitalino.

Para ello se plantea las siguientes hipótesis:

- El desarrollo de un ambiente de aprendizaje de investigación en el programa de gastronomía de la Fundación Universitaria San Mateo garantizará el reconocimiento de una identidad gastronómica local.
- La cultura gastronómica colombiana debe generar espacios investigativos que ayuden a la vinculación de estudiantes, docentes y academia en el proceso del reconocimiento de las tradiciones.
- Los y las docentes y comunidad académica son encargados de establecer modelos de investigación que den lineamientos claros para el diseño y puesta en práctica del desarrollo de una identidad culinaria capitalina

Teniendo en cuenta la evolución e impacto de la profesión de la gastronomía, se toma como base en la Fundación Universitaria San Mateo, en el Programa de Gastronomía, la construcción de un ambiente de aprendizaje investigativo que permita la restauración de los conocimientos que fundamenten la gastronomía de la capital colombiana, tomando como base el PEI de la Institución que establece como su principal objetivo “Crecer Juntos” desarrollado en el marco 2018-2021; a nivel universitario existe una asignatura denominada tipologías culinarias, la cual no ofrece el reconocimiento del arraigo ancestral de Colombia en sus preparaciones, solo da a conocer procesos básicos de cocina nacional.

1.2 Formulación del problema

¿Cómo articular la experiencia docente con los procesos de investigación para el desarrollo de una cultura gastronómica Bogotana en la Fundación Universitaria San Mateo?

1.3 Objetivos

1.3.1 Objetivo general

Elaborar una propuesta de articulación entre la experiencia docente con los procesos de investigación para el desarrollo de una cultura gastronómica Bogotana en la Fundación Universitaria San Mateo

1.3.2 Objetivos específicos

Identificar elementos pedagógicos, sociales y culturales, fundamentales para el proceso de aprendizaje de platos autóctonos capitalinos

Analizar las costumbres de la cultura gastronómica bogotana a través de las recetas tradicionales

Establecer los elementos curriculares de las asignaturas del programa de gastronomía de la Fundación Universitaria San Mateo relacionadas con la identidad gastronómica capitalina

1.4 Justificación

En el desarrollo de establecer el reconocimiento de una identidad cultural gastronómica en la capital, es importante identificar la participación de la investigación como elemento clave en el progreso de conocer las tradiciones y costumbres, que involucran las preparaciones de platos autóctonos bogotanos. Es así que se toma como punto de partida lo que expone la UNESCO cuando sostiene “que las tradiciones orales de los pueblos deben ser fuente de sabiduría y protección” (UNESCO, 2003, p.4) elementos que dentro del sector de la formación en gastronomía ha sido dejado de lado, debido al adelanto de técnicas de vanguardia internacional.

Dentro de la última clasificación realizada por la plataforma Booking en el año 2017, estableció el Ranking de los 10 destinos gastronómicos mundiales que incentivan el reconocimiento de su cultura, arrojando los siguientes resultados:

Tabla 1 Ranking Internacional

No	Ciudad	País
1	Hong Kong	China
2	Sau Paulo	Brasil
3	Tokio	Japón
4	Atenas	Grecia
5	Kuala Lumpur	Malasia
6	Melbourne	Australia
7	Bangkok	Tailandia
8	Granada	España
9	Las Vegas	Estados Unidos

10	Buenos Aires	Argentina
11	Singapur	Singapur

Fuente: Booking (2017)

En la Tabla No1 se encuentran los destinos gastronómicos presentados por la aplicación, Colombia no está dentro del listado debido al poco reconocimiento de su cultura gastronómica, y al poco fomento dentro de los gastrónomos por realizar preparaciones que identifiquen las tradiciones de los pueblos.

A nivel de formación para el reconocimiento de una identidad gastronómica en preparaciones autóctonas, se evidencia que existen pocas instituciones de Educación Superior que desarrollen elementos de construcción en la búsqueda de incentivar el valor ancestral como se evidencia en la siguiente Tabla.

Tabla 2 Instituciones Universitarias en Gastronomía

Nombre Institución	Nombre del Programa	Metodología	Municipio
UNIVERSIDAD DE LA SABANA	GASTRONOMÍA	Presencial	CHIA
UNIVERSIDAD AUTONOMA DE BUCARAMANGA-UNAB	PROFESIONAL EN GASTRONOMÍA Y ALTA COCINA	Presencial	BUCARAMANGA
UNIVERSIDAD AUTONOMA DE MANIZALES	ARTES CULINARIAS Y GASTRONOMÍA	Presencial	MANIZALES
FUNDACION UNIVERSITARIA LUIS AMIGO FUNLAM	GASTRONOMÍA	Presencial	MEDELLIN
FUNDACION UNIVERSITARIA DEL AREA ANDINA	PROFESIONAL EN GASTRONOMÍA Y CULINARIA	Presencial	BOGOTA D.C.
CORPORACION COLEGIATURA COLOMBIANA	GASTRONOMIA Y COCINA PROFESIONAL	Presencial	MEDELLIN
CORPORACION UNIVERSITARIA COMFACAUCA – UNICOMFACAUCA	GASTRONOMÍA Y COCINA PROFESIONAL	Presencial	POPAYAN
FUNDACION PARA LA EDUCACION SUPERIOR SAN MATEO	PROFESIONAL EN GASTRONOMIA	Presencial	BOGOTA D.C.
UNIVERSIDAD ECCI	PROFESIONAL EN GASTRONOMÍA	Presencial	BOGOTA D.C.
UNIVERSIDAD MANUELA BELTRAN-UMB	PROFESIONAL EN ARTES GASTRONOMICAS	Virtual	BOGOTA D.C.

Fuente: Sistema Nacional de Información de la Educación Superior SNIES 2016.

*Solo Tres a nivel Profesional Nacional Ofrecen Tipología Culinaria

En la Tabla 2 de las Instituciones registradas a nivel de formación profesional, solo tres tienen dentro de su Pensum académico una asignatura que busca el desarrollo de preparaciones centrada en el reconocimiento de una identidad gastronómica nacional.

En el caso de la Capital, se inicia un proceso de indagación que permita identificar los factores de una identidad gastronómica bogotana, incorporando dentro de los procesos de la academia, el fomento y difusión de tradiciones locales que generen en el gastrónomo la responsabilidad de su labor como agente restaurador de historia y catalizador de experiencias, que ayuden a transmitir los conocimientos de los portadores de tradición, quienes custodian las técnicas de elaboración de platos autóctonos.

Todas las consultas realizadas para identificar los factores de identidad cultural gastronómica bogotana, han sido solo hechos sociales tomados desde la visión mercantilista, dejando de lado tradiciones que enriquecen el acervo cultural de los habitantes de la ciudad y en especial de los gastrónomos, para ello es importante el rol del investigador dentro de la formación del cocinero, ya que les permite adquirir herramientas en la consolidación de un arraigo cultural como lo expone la Biblioteca básica de Cocinas Tradicionales de Colombia cuando manifiesta “la indagación deber ser la fuente de armonía que caracteriza el territorio, su clima, su cultura específica transmitida de generación en generación” (Biblioteca básica de Cocinas Tradicionales de Colombia, 2009, p.32)

Dentro de los espacios de formación de la gastronomía capitalina, se busca involucrar y articular a los estudiantes de la carrera de culinaria con la Ley 397 de 1997, “Ley de Cultura” la cual busca que, dentro del territorio nacional, tanto el Estado como su población, deben generar el reconocimiento del patrimonio cultural inmaterial de las tradiciones del territorio, fomentando la Política de Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial. Política que les da sustento a todas

las manifestaciones de cocina tradicional y les da credibilidad a los portadores de la tradición o cocineras autóctonas de los pueblos.

Según un estudio realizado por la Asociación Colombiana de la Industria Gastronómica (ACODRÉS) en el 2016 el sector de la gastronomía creció un 12% aportando alrededor de \$ 36 billones en impuestos de Consumo a Colombia, elementos que han fortalecido la necesidad de dar a conocer las preparaciones autóctonas del país, invitando a todas la universidades de Colombia en el área de la gastronomía, a fortalecer sus estructura curricular dándole énfasis al desarrollo del rescate del patrimonio inmaterial de las regiones.

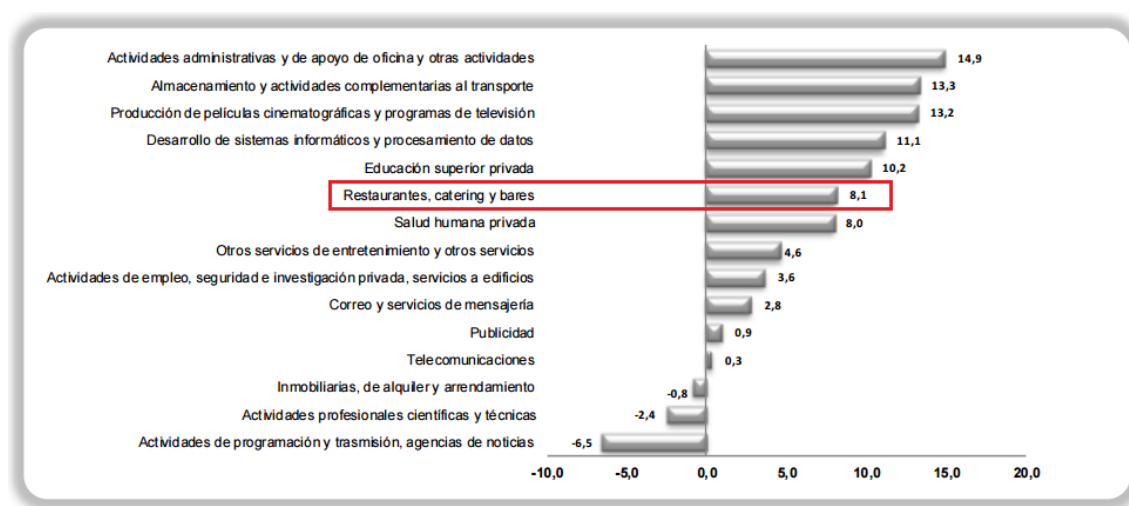


Figura 1 Estudio ACODRES 2016

Soto (2016) sostuvo que (...)“hay situaciones muy especiales como la época decembrina y año nuevo en las que el sector gastronómico tiene importantes ingresos, pero también el Día de la Madre, del Padre y Amor y Amistad” además de describir que dentro de las escuelas y universidades centradas en la gastronomía se debe establecer un mecanismo que permita reconocer la cultura colombiana, dándole relevancia a preparaciones ancestrales que reconozcan a las cocineras tradicionales de las poblaciones recónditas del país y así “habrá mayor consumo de alimentos y bebidas y eso es positivo para la generación de más empleo”.

Otro factor para el desarrollo de este diseño dentro de generación de espacios académicos encaminados al aprendizaje, es el abordado por la Política de Cocinas Regionales de Colombia que en uno de sus apartados señala:

(..) La riqueza de manifestaciones de patrimonio cultural inmaterial asociadas a la cocina colombiana se gesta en medio de la diversidad, no solo de sus pueblos, sino también de sus climas, ecosistemas, sistemas productivos y tradiciones alimentarias, siendo la cultura culinaria un factor identitario regional. (p. 24)

Dentro del desarrollo de la gastronomía en Colombia, el establecer la construcción de un proceso investigativo que articule los conocimientos dados en las aulas de clase, con las tradiciones de las ciudades, ha sido todo un reto dentro de los procesos de formación entre las instituciones de educación superior que imparten el desarrollo de esta temática. Como lo manifiesta Álzate (2012) “en Colombia la gastronomía se reconoce como profesión hasta hace seis años” (p. 12) dejando a los expertos de la gastronomía una brecha amplia, entre quienes continúan con el desarrollo de conceptos arcaicos, con lo que desean realizar técnicas internacionales que no representan al país, generando centenares de interpretaciones sobre la restauración de los productos nacionales.

Sin embargo, existe modelos de educación que busca unificar los criterios de enseñanza en investigación hacia los estudiantes, como es el practicado por la Universidad de Mondragón de España denominado Mendeberri, el cual tiene como finalidad capacitar a las personas para que acepten su propia formación, trabajen en equipo, puedan direccionar proyectos y tomen decisiones, características que permiten al gastrónomo desarrollar sus habilidades dentro del campo de sector culinario.

Es importante resaltar que la presente indagación busca articular la investigación dentro de los procesos de enseñanza del programa de gastronomía de la Fundación Universitaria San Mateo, en la búsqueda de la puesta en práctica de las preparaciones autóctonas de la capital, para la

generación de una identidad gastronómica bogotana entre los estudiantes, que serán los futuros agentes del desarrollo de las costumbres del país dentro del mapa mundial de la cocina, convirtiéndose en eslabones de integración entre la historia, la formación y la divulgación del conocimiento ancestral.

Capítulo 2. Revisión del estado del arte

2.1 Antecedentes Históricos

En el desarrollo de la gastronomía es fundamental retomar los principales vestigios que se observan a mediados del año 1801, cuando el investigador francés Jacques Berchoux titula su poema “La Gastronomie ou l’homme des champs à table”, que en español se traduce como “La Gastronomía o el hombre en el campo en la mesa” (Iturralde, 2014, p. 5) establece que dentro del poema se da a conocer el desarrollo de cómo los alimentos deben ser analizados desde el campo de la educación, debido a que en esa época solo se abordaba la parte técnica de producción de platos a consumir, describiendo los protocolos de servicio de la realeza, que por más de treinta años se fijó como la línea a seguir entre las familias que servían al Rey Francés Luis Felipe I, transmitiendo el oficio de generación en generación y solo tomando las pautas de cómo atender a los mandatarios del reino.

En 1835 la palabra Gastronomía fue reconocida por la Real Academia de la Lengua, dando relevancia al arte ejercido por cocineros tradicionales, permitiendo abrir el camino a un posible escenario de formación profesional, donde el espacio académico se convierte en plataforma de prácticas dirigidas a la formación, se generó toda una construcción del sistema de comunicación entre los restaurantes, cocinas y hoteles, fortaleciendo no solamente las técnicas de preparación, sino también la interpretación del oficio como construcción de academia.

Francia inició su fuerte desarrollo en el sector gastronómico con academias de formación, a mitad del siglo XIX, cuando se centró en transformar los ingredientes agrícolas que llegaban a París en ofertas gastronómicas que servirían para la degustación de comensales. Sin embargo, dichas preparaciones no cumplían con las adecuadas presentaciones, ni normas de salud; a partir de ello y mediante la iniciativa del señor Grimond de la Reynière cocinero en el gobierno de

Napoleón Bonaparte, se toma la iniciativa, de abrir en 1877, la Le Cordon Bleu primera institución centrada en capacitar a los cocineros del ejército francés, quienes debían alimentar a los soldados con productos nativos de la región. A la vez en Estados Unidos de Norte América, en la Ciudad de Boston se abre la “Boston Cooking School, que unifica los conocimientos y técnicas de recetas internacionales, que se orientaban en la producción y transformación de alimentos” (Aguilera, 2016, p.12); en Europa, Suiza toma la iniciativa de orientar sus escuelas de cocina mediante la puesta en práctica de modelos pedagógicos, donde se establecen estructuras de módulos de aprendizaje, los cuales tienen una duración de 8 años evidenciando el primer momento de profesionalización de la gastronomía a nivel mundial.

Durante varios años, las escuelas que seguían en la formación de los cocineros estaban en Europa, generando una gran tendencia por el gusto del buen comer, luego en el siglo XX Grecia, China y Japón en la búsqueda de fomentar nuevas áreas de trabajo desarrollan programas técnicos de formación, permitiendo que los auxiliares de cocina se conviertan en empleados comerciales, que están encargados de elaborar altos índices de producción para la venta en grandes superficies.

Es importante resaltar que tanto en Asia y Europa se fomentan el desarrollo de la educación en cocina, tomando la iniciativa de generar academias que se centran en elementos culturales de cada región, permitiendo dar a conocer procesos de reconocimiento de identidad cultural llevado a la mesa, mediante montajes establecidos, en sabores, olores y texturas.

A partir del siglo XXI el cambio se originó mediante una revolución en la cocina, demostrando que el campo de la gastronomía puede verse influenciado por la Ciencia, en el año 2009 en España se funda el Basque Culinary Center (BCC) en Mondragón, convirtiéndose en la primera Universidad de Gastronomía que explora las tradiciones de los pueblos a partir de la gestión de negocios, aplicación de tecnología, cultura y arte; generando el nuevo rol del

gastrónomo contemporáneo, el cual debe de relacionarse con su entorno para el desarrollo de sus productos gastronómicos.

A nivel Latinoamérica, en el año de 1980 mediante la alianza de la Confederación Panamericana de Escuelas de Hotelería, Gastronomía y Turismo, se impulsa el desarrollo de la gastronomía como profesión centrándose en Costa Rica, Ecuador, Perú, México, Honduras y Colombia, brindando la posibilidad de desarrollar el sentido de pertinencia de los gastrónomos por las tradiciones a nivel cultural, enmarcadas en la generación de nuevos platos. Luego de varios años de debate, en los años noventa, el rol del cocinero evoluciona y se empieza hablar de instituciones de educación superior para profesionalizar la labor de los cocineros, apartándolos del esquema de oficio e involucrándoles elementos antropológicos, sociales y culturales que les permita generar el reconocimiento de sus raíces.

2.2 Antecedentes Investigativos

En el desarrollo de realizar la indagación de los Antecedentes investigativos, se buscó enfocar la consulta de Tesis de Doctorado y Maestría que estuvieran inmersas en el desarrollo conceptual, metodológico y analítico de los procesos de aprendizaje dentro de las aulas de clase relacionadas con la formación de los gastrónomos, teniendo en cuenta el rescate de tradiciones para la generación de una identidad, tanto en preparaciones como en las tradiciones autóctonas de las poblaciones abordadas dentro del campo de acción de los investigadores.

Mediante el proceso de consulta de los trabajos, se analizaron su estructura y enfoque de investigación que permitieran evidenciar la importancia de los procesos de formación en investigación, analizando su impacto dentro de los objetivos trazados en cada una de la Tesis desarrolladas.

2.2.1 Nivel Internacional

Iturras (2014) en su tesis de maestría titulada “Turismo Gastronómico la gestión de las DMOS en la promoción de la línea de gastro-regiones europeas”, presentada a la Universidad de Girona en Italia, evidencia la importancia de realizar el análisis de una estructura que permita entender la gastronomía como elemento de desarrollo en la educación en las regiones cercanas a la ciudad de Girona en Italia, estableciendo la relación estrecha entre el conocimiento y la práctica de saberes de preparaciones autóctonas, generando la necesidad de fortalecer el sector como elemento relevante dentro del mapa turístico, permitiendo ser analizado desde el campo de las Instituciones de Educación Superior, como uno de los factores que permita la sostenibilidad de la cultura inmaterial del sector de Girona.

A partir de una metodología cualitativa se analiza las necesidades de la región, enfocadas en dar a conocer las preparaciones tradicionales como herramienta del fomento gastronómico alineando las políticas de formación de profesionales de Girona, este trabajo permite realizar una identificación de una estructura a nivel de educación que permita fortalecer el reconocimiento de una identidad gastronómica italiana dentro de los procesos de formación de profesionales en cocina.

La investigadora Rojas (2014) en su Tesis de Maestría denominada “Centro Nacional de Ciencias Gastronómicas” presentada a la Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas, identifica la necesidad que existe en la actualidad de establecer los procesos de aprendizaje que se generan en el campo de la cocina, con el desarrollo de espacios adecuados para que los estudiantes puedan desarrollar sus habilidades.

Toma como punto de partida el espacio, elemento clave en donde se debe desenvolver las clases, y como estas influyen en el aprendizaje del estudiante, mediante una metodología mixta

entre los cualitativo y cuantitativo, realiza la comparación de las cocinas que se han diseñado alrededor de la ciudad de Lima para el aprendizaje, permitiendo concluir que no se cuentan con lugares adecuados donde se pueda colocar en práctica las técnicas de culinaria, evidenciando que los lugares de formación influyen en el desarrollo de los futuros gastrónomos.

A nivel de cultura se observa que los análisis desarrollados son descriptivos en su profundidad, mediante entrevistas el tema de comida autóctona en el desarrollo de la generación de habilidades entre los estudiantes, es superficial frente al proceso de los espacios académicos.

En el desarrollo de generar el proceso de abordaje de los elementos de la formación de la educación, Álvarez (2015) en su Tesis Doctoral denominada “La alimentación en los medios de comunicación escritos” desarrollado para la Universidad de Zaragoza en España, busca analizar la Didáctica de las Ciencias Experimentales en el campo de la educación abordando los conceptos básicos de cocina para diseñar un modelo pedagógico que permita la aplicación de las técnicas y estándares nacionales que se deben tener en cuenta en la elaboración de productos alimenticios.

La metodología utilizada se centró en elementos cualitativos, en los cuales busca comprender la importancia de la formación de los estudiantes del colegio en relación con la cocina básica de España, permitiendo generar la recopilación de la información mediante artículos realizados por los estudiantes de bachillerato. Se analiza que los datos obtenidos son las interpretaciones de la puesta en práctica de estrategias de redacción en la recopilación de argumentos del proceso de aprendizaje de las nociones de la gastronomía en la formación complementaria del centro de educación.

La investigadora durante el desarrollo de su propuesta doctoral establece los principales inicios de la conformación de herramientas pedagógicas, donde la escritura se establece como

herramienta de formación de los estudiantes, ayudando a identificar las técnicas de recopilación de los platos realizados dentro de los espacios académicos.

Hernández (2015) realiza la Tesis Doctoral denominada “Gestión y planificación de rutas turísticas gastronómicas: estudio de caso en la provincia de Córdoba” presentada a la Universidad de Córdoba Argentina para la Facultad de Derecho, Ricardo D. Hernández se enfoca en la relación de la educación con la generación de técnicas de aprendizaje para rutas gastronómicas describiendo y puntualizando como se debe asociar los elementos de educación para que la población participe activamente en el reconocimiento de su identidad gastronómica.

El profesor Hernández (2015) adoptó la metodología cuantitativa y cualitativa, en donde se enmarca el reconocimiento de la gastronomía como parte fundamental del diseño de rutas gastronómicas españolas, generando el primer vestigio de la importancia del reconocimiento de preparaciones culinarias que ayuden al fomento y difusión de la cultura de la región, sin embargo, dentro de su propuesta deja de lado el rescate de tradiciones orales que permitirían dar un mayor enfoque dentro del contexto de preparaciones regionales.

Los docentes e investigadores Aranda y Ruiz (2017) publican el artículo denominado “los ambientes de aprendizaje en instituciones de educación superior” en la Revista Lingüística Aplicada, en el cual dan a conocer la importancia de comprender los ambientes de aprendizaje, como espacios de intercambio de conocimientos en el campo de investigación, además analizan los comportamientos de los estudiantes en la articulación de los conocimientos del aula de clase con el desarrollo de prácticas diarias dentro de las asignaturas de los programas académicos en Instituciones de Educación Superior.

Desarrollando una metodología cualitativa, los autores buscan poder interactuar con los estudiantes para identificar los elementos que se debían tener para el desarrollo de ambientes de

aprendizaje en educación superior, mediante la observación participativa que realizaron de las clases; sé busco evidenciar varios factores que ayudaran a la generación de estrategias que permitieran incentivar los espacios de indagación, mediante la construcción de competencias de escritura y lectura como pilares de una cultura investigativa.

Ferreira y Schmidt (2015) desarrollan el texto denominado ” processos de aprendizagem: um estudo em três restaurantes de um clube étnico alemão de negócios, gastronomia e cultura” en la Revista de Administração Mackenzie de Brasil, el cual analiza como desde la práctica se puede generar ambientes de aprendizaje acordes a lo solicitado por el sector productivo, enfocado en el desarrollo de la organización y administración de establecimientos de alimentos.

Utilizando una metodología mixta entre lo cuantitativo y cualitativo se buscó en Brasil identificar desde el sector productivo los temas ejes que se deben abordar desde la academia en la generación de ambientes de aprendizaje, acordes al desarrollo integral de los profesionales, sin embargo, dejo de lado el contraste con los estudiantes en donde se puede comprobar si el impacto fue lo esperado por la institución dentro de su comunidad académica.

A partir de establecer los mecanismos adecuados para el desarrollo de un material cualitativo en la educación Abero, Berardi, Capocasele, García y Rojas (2015) generan el artículo de investigación denominado “Abriendo puertas al Conocimiento” definiendo algunos elementos que se debe tener en cuenta en la generación de ambientes de aprendizaje basados en la investigación, evidenciando las falencias que se presentan en las aulas de clase.

El estudio permite dar una clara visión de cómo se está gestando el aprendizaje investigativo dentro de las aulas de clase, la apertura de nuevos conocimientos ha sido un tema bastante discutido dentro de los entornos de formación, ya que es parte integral de la esencia de la educación, el texto permite analizar los diversos factores que se deben contemplar para que los

estudiantes interactúen en la generación de temas de la puesta en práctica de los conocimientos indagados.

La Tesis de Maestría de Gaona (2017) presentada a la Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas denominada “Escuela y Centro de Difusión de la Gastronomía en Lima Perú” describe el proceso de reconocimiento de la cultura gastronómica de los Incas, evidenciando que en 85 instituciones que en la actualidad existen en Lima, solo el 25% está resaltando las recetas propias de las regiones.

Mediante un estudio de metodología cualitativa se busca la interpretación de los conceptos desarrollados a la hora de hablar sobre el rescate del patrimonio inmaterial, desde la gastronomía peruana se estableció que se debe generar un lineamiento gubernamental que ayude a difundir las tradiciones nacionales. Dentro de sus resultados se observa que las herramientas generadas dejan de lado la interpretación de los estudiantes que participan del proceso, solo se enfoca a nivel institucional, donde los parámetros son determinados desde las necesidades de las instituciones, dejando a un lado a los estudiantes que participan del proceso.

2.2.2 Antecedentes Nacionales

La Tesis de Maestría en Antropología de Gómez (2014) denominada “La Valoración de las Cocinas Regionales Colombianas para la Proyección y el Fortalecimiento de las Gastronomías Nacionales” presentada a la Universidad de Antioquía para la Facultad de Ciencias Sociales y Humanas describe que las cocinas tradicionales del país desde hace 15 años se han olvidado, buscando incentivar el gusto por la historia por parte de los gastrónomos.

Como objetivo busca dar a conocer la importancia de la valorización de las cocinas tradicionales, mediante un análisis antropológico, que ayude a la restauración de los elementos culinarios de los comedores populares de los municipios del Valle de Aburrá.

La indagación permite establecer las prácticas desarrolladas por el investigador, en la recopilación de la información mediante el desarrollo de encuentros culinarios que ayuden a reconocer las principales preparaciones del Región de Antioquía, estableciendo los mecanismos de reconocimiento que tiene los pobladores a la hora de difundir las tradiciones orales y de preparaciones, la etnografía puesta en desarrollo por el investigador, enmarco el desarrollo de procesos del reconocimiento de arraigo, tanto de los pobladores de los municipios, como de cada gastrónomo que en la región se atreve a desarrollar preparaciones ancestrales, dejando de lado la influencia de la técnicas de preparación internacional, dando un aporte al reconocimiento de la cultura nacional en cada espacio académico desarrollado en la Región de Antioquia.

La Tesis de Maestría desarrolla por Jamaica y Imbachi (2017) denominada “Ambientes de Aprendizaje en el Aula, un Camino Hacia la Excelencia” para la Universidad Pontificia Bolivariana UPB, presenta la indagación cualitativa que se realizó a las Instituciones rurales I.E.R de Cocoya en Puerto Asís y describe la caja de herramientas denominada “La Caja de Sol” que permitió la participación de los estudiantes y las de los padres de familia en el desarrollo de la formación de los jóvenes mediante elementos didácticos.

Mediante el desarrollo de una metodología cualitativa el estudio realizado por la investigadora, busca evidenciar la necesidad de establecer una serie de herramientas que ayudan a la participación de los estudiantes de Puerto Asís en el proceso de formación, se da a conocer los elementos diseñados para que las clases tengan los temas esenciales dentro de sus niveles de educación y permite que sea accesible para todo el entorno de la región analizada.

El objetivo de su indagación permite identificar los elementos pedagógicos que se generan, para el desarrollo de espacios académicos, reconstruyendo las características que tienen el entorno de la región, mediante las expresiones culturales que ayuden a la población al reconocimiento de su

arraigo y el vínculo que se establece entre su identidad y el plan de formación diseñado por el Ministerio de Educación en la básica secundaria.

Además, identifica las principales características que debe tener el docente, cuando se genera materiales pedagógicos, enfatizando la relación de su entorno con los conceptos que se debe adquirir en cada una de las clases, para que el estudiante pueda realizar la apropiación de su conocimiento a partir de lo expuesto en sus clases.

2.2.3 Antecedentes Locales

La Tesis de Maestría Camacho (2015) denominada Una Cocina Exprés. “Cómo se Cocina una Política Pública de Patrimonio Culinario” presentada a la Pontificia Universidad Javeriana PUJ Sede Bogotá, establece un análisis de la Política de Salvaguardia del Ministerio de Cultura, a partir del impacto que se ha llevado a cabo dentro de la comunidad de cocineros tradicionales del país.

Mediante su análisis cualitativo busco establecer el impacto de dicho lineamiento nacional, frente al desarrollo elaborado por los cocineros tradicionales en la transformación de los productos autóctonos de las regiones de Colombia, identificando la relación entre la cultura y política esta desligada desde la interpretación de los gastrónomos nacionales, debido a que el desarrollo de los platos han sido influenciados por técnicas extranjeras, dejando de lado la importancia de rescatar las técnicas ancestrales de las regiones colombianas.

El objetivo de la investigación se centró en establecer el impacto de la Política de Salvaguardia de la Cocinas Tradicionales en la puesta en práctica de su estructura, dentro del entorno de los gastrónomos nacionales, evidenciando que la relación de los elementos culturales del país están siendo ignorados por los cocineros, dejando de lado la identidad cultural del país, tomando técnicas internacionales que buscan la fusión entre los ingredientes nacionales, con montajes de técnicas extranjeras; desplazando la historia de las regiones y tipos de preparaciones autóctonas.

La articulación entre el Ministerio de Cultura y lo que se quiere generar por parte de las academias están desligadas, se puede comprobar que la generación de conocimiento que se busca entre los gastrónomos no cumplen con la proyección nacional e internacional, dificultando el reconocimiento del Patrimonio Inmaterial Nacional, solo mediante el reconocimiento de elementos debidamente socializados e interiorizados por los actores del sector gastronómico, se podrá desarrollar los pasos a seguir para poder ser reconocidos como una Tipología Culinaria dentro del marco internacional que identifique la identidad del país.

El Artículo denominado “Los ambientes de aprendizaje en el Aula” de la Revista Red de Calificación de Educadores de la Universidad Pedagógica (2006) describe la participación de una población objetiva de estudio, la cual construye y deconstruye los sentidos y miradas que se implementan en los ambientes de aprendizaje de un aula académica, mediante la narración de hechos vivenciales bajo lo que ellos denominan hilos invisibles entre los estudiantes y maestros, en la actividad diaria.

La metodología utilizada es de enfoque cualitativo, donde se aborda entrevistas que aportaron al proceso de establecer las percepciones de los estudiantes, los docentes y directivas, identificando las estructuras desarrolladas dentro de las aulas de clase, permitiendo diseñar herramientas pedagógicas que ayuden a fortalecer los conceptos desarrollados.

Mediante una observación participante, los investigadores formularon una serie de características que se establecen en la relación de docentes y estudiantes, al momento de formular ambientes de aprendizaje participativo, desde el uso del lenguaje y proxemia del docente a estudiante, como de estudiante a docente; permitiendo fortalecer los canales de comunicación que se gesta en la actualidad en las aulas de clase.

Esta indagación describe los momentos y etapas, que, en el proceso de formación de los educandos, los docentes deben generar mediante una forma práctica, que ayude a la construcción de un aprendizaje significativo, proceso que se deja de lado al momento que se planea las clases por parte de los docentes.

En la indagación realizada por Ortiz (2009) generó la Tesis de maestría denominada “La Fusión de Tendencias Culinarias” para la Pontificia Universidad Javeriana, en la Facultad de Ciencias Sociales realiza un recorrido histórico de las preparaciones autóctonas de Colombia, como medio de consulta entre los historiadores que deseen ampliar la formación de las vivencias nacionales.

Tomaron como base la metodología cuantitativa y cualitativa, en la cual se destaca el desarrollo del análisis de elementos de recopilación de recetas autóctonas, los cuales evidencia el desarrollo de técnicas de preparación tradicional de las poblaciones del centro del país. Dentro de los resultados se encuentran que para el área de gastronomía la socialización de elementos de identidad cultural fortalece el arraigo de las tradiciones desde la música y los comportamientos de la población nativa.

La Tesis de Maestría de Fajardo (2016) denominada “Ambientes de Aprendizaje para Potenciar los Procesos de Lectura y Escritura” realizada en la Universidad Nacional de Colombia en el año de 2016, estableció el análisis de los beneficios de la implementación de un ambiente de aprendizaje diseñado en mejorar la lectura de los estudiantes del grado primero del colegio Ciudad Bolívar Argentina de la sede B, jornada Tarde, estableciendo los elementos de formación que debe adquirir los estudiantes de esa etapa.

Se desarrolló la metodología cualitativa, que por medio de elementos de contraste de testimonios de la población objeto de estudio, pudo identificar las características que se deben contemplar en el diseño de las clases de lectura, para ello se centralizo en el impacto de

herramientas pedagógicas que fomentara el reconocimiento por parte de los educandos del colegio en la práctica.

El trabajo realizado permitió establecer las nociones de la generación de ambientes de aprendizaje, relacionados con los entornos laborales de los padres de los estudiantes del colegio, con lecturas analíticas se buscó asociar los diferentes campos de acción en donde la lectura y la redacción se convierten en herramienta de comunicación efectiva en el desarrollo de funciones de un cargo dentro de las empresas.

La lectura y escritura se convirtieron en ejes transversales que se establecen en los estudiantes como herramientas de aprendizaje, es la mirada que realiza Rosa del Pilar Fajardo, identificando como objetivo la generación de un espacio donde los estudiantes puedan interactuar con nuevas metodologías, que permita el desarrollo de los sujetos, a partir del diseño de clases prácticas lúdicas, clasificando las acciones de acuerdo al nivel de formación.

2.3 Marco Teórico

Para el desarrollo de la investigación se ha realizado un análisis que permite la construcción de elementos que ayuden a la generación de ambientes investigativos en el entorno del proceso de formación del gastrónomo colombiano, quien dentro del margen de educación no ha sido abordado por elementos pedagógicos que establezcan el reconocimiento de la cultura a partir de espacios de indagación.

Teniendo en cuenta la importancia de establecer estudiantes integrales, en el espacio participativo, que generen a nivel nacional e internacional una tipología culinaria que garantice la representación de la tradiciones socio-culturales emblemáticas de las regiones, se abordara los elementos que permitan el diseño de una estructura curricular en el ámbito de formación que se desarrolla en el programa de gastronomía de la Fundación Universitaria San Mateo, que permitirá

en el campo de la investigación trascender al reconocimiento del aprendizaje del área de cocina entre estudiantes, docentes y comunidad académica en la cadena de construcción en el campo del conocimiento investigativo partiendo de:

2.3.1 Ambientes de Aprendizaje Investigativos dentro del entorno cultural del gastrónomo colombiano.

Dentro la generación de espacios de aprendizaje en el área de la gastronomía colombiana, es fundamental establecer la identificación de elementos de diseño para el desarrollo de entornos adecuados en la generación de conceptos, que puedan ser llevados a la práctica dentro del rol de cocineros profesionales, que fomenten el reconocimiento de preparaciones tradicionales del país, mediante elementos de investigación que involucre la identificación de técnicas y platos emblemáticos, estableciendo procesos pedagógicos entre docentes y estudiantes para el desarrollo de sus actividades en su espacios de construcción académica en sus aulas de clase.

Para ello se toma como punto de partida una aproximación conceptual de lo que se establece como ambiente desarrollado por Duarte (2016) cuando sostiene:

...desde la perspectiva ambiental de la educación, la ecología, la psicología, la sistémica en teoría del currículo, así como enfoques propios de la etología y la proxémica entre otros, se ha contribuido a delimitar este concepto, que actualmente demanda ser reflexionado dada la proliferación de ambientes educativos en la sociedad contemporánea y que no son propiamente escolares (p.1)

Como lo manifiesta el autor existen otros entornos no escolares que complementan los espacios académicos, como lo que sucede en el caso de la gastronomía colombiana, que está compuesta por el desarrollo de espacios vivenciales y autóctonos de los primeras cocineras y cocineros tradicionales, quienes mediante la puesta en práctica de las recetas otorgadas de generación en generación establecen y diseñan espacios de enseñanza mediante la recopilación de

hechos históricos y culturales, que enmarcan la elaboración de platos autóctonos representando las tradiciones de las regiones nacionales.

Elementos que en los espacios académicos (Instituciones de Educación Superior) no se están abordando debido a la proliferación de reproducir los platos internacionales de la cocina de alta vanguardia internacional, que en algunas ocasiones atropella las preparaciones autóctonas nacionales, ya que se ven modificadas bajo los lineamientos de construcción y montaje extranjero.

Existe una serie de definiciones que establecen la importancia de la palabra ambiente de aprendizaje o ambiente de educación, que han pasado por diferentes épocas históricas y que están analizadas por interpretaciones de los elementos físicos sensoriales como lo sostiene Husen & Postlethwaite (1994) que lo asimila a un agente educativo a Pablo y Trueba (1994) que lo establecen a un entorno dispuesto por el profesor Loughlin y Suina (1999) a un lugar o espacio Gonzales y Flores (1999) a todo lo que rodea el hombre Iglesias (2008) a lo que se forma por el conjunto de percepciones de un grupo Villalobos (2006) y aún espacio de interacciones y de comunicación que dan lugar al aprendizaje SEP (2011)

Todos estos conceptos permiten analizar que el diseño de espacios académicos, el docente debe intervenir generando elementos de participación entre los individuos, debe estar centrado en compartir experiencias. Dentro del rol de cocinero profesional, la gastronomía ha jugado el papel de agente de cambio, se ha trascendido en poder justificar la importancia de la carrera del gastrónomo colocando en escena, las preparaciones nacionales mediante la narración de (sucesos, hechos, reflexiones y tradiciones) por los cuales los cocineros han pasado dentro de su experiencia profesional, permitiendo a los estudiantes trasportarse a diferentes momentos de la historia para entender la evolución de su aprendizaje mediante la puesta en práctica de las técnicas,

preparaciones y servicios que garanticen su desarrollo en un entorno profesional académico. Es así que Roldan (2012) precisa:

(...) el ambiente tiene influencia en las actividades del hombre, en su alimentación, en su salud, así con en sus enfermedades y angustias, comprende también que es lo extrínseco del organismo y que de algún modo actúa sobre él. (p. 26)

Estableciendo la relación que tiene que generarse entre los elementos de construcción conceptual y las metodologías a implementar en los entornos de aprendizaje, para ello la cultura permite establecer un rol activo que ayuda en la formación de los estudiantes, y los lleva a colocar la relación de su entorno con las temáticas que se bordan en clases. Debray (2015) señala:

(...) que la cultura contiene un segmento pedagógico, debido que se evidencia un declive de la hegemonía de la institución escolar en las sociedades contemporáneas, donde los significados de la Pedagogía se habían restringido a lo escolar, olvidándose sus significados complejos y polisémicos. (pág. 14)

Dentro de los espacios que se deben analizar cuando se toma la cultura como eje clave de desarrollo, se puede establecer que las tradiciones de las regionales del país, están orientadas a las establecidas como elementos insignias de las regiones, sin embargo, por falta de difusión y arraigo existen diversos elementos culturales que no se han conocido, la investigadora Daza, (2012) en su trabajo “Historia del proceso de Mestizaje Alimentario entre España y Colombia” permite realizar un análisis de como el arraigo cultural es fuente de conocimiento en cocina, además de los procesos históricos que marcaron tanto las poblaciones como los cocineros de tradición elementos que se deben tener en cuenta para el desarrollo de un ambiente de aprendizaje de modelo pedagógico.

Sin embargo, estas actividades deben ir en compañía del docente, en el desarrollo del aprendizaje donde las actuaciones y experiencias permita el intercambio de conocimiento, estableciendo puentes entre los diversos contenidos, donde la creatividad , la expresividad y la

racionalidad incluyan un canal en común de comunicación que fortalezcan elementos de innovación adecuadas a las actuales generaciones, que se encuentran en un mundo práctico donde la reflexión, sea un objetivo central para tener en cuenta en los modelos de creación de espacios académicos.

Un ejemplo es el desarrollado por el Modelo Mendeberry (1997) mediante el cual los gastronomos abordan los roles que se pueden generar en un campo de acción que es la cocina, permitiendo la participación del trabajo en equipo, además de la toma de decisiones que ayuda a los educandos a experimentar los elementos prácticos que deben ejecutar al desarrollo de su profesión.

Como estrategia de formación La Universidad de Mondragón en España, enfatiza que todos los estudiantes que ingresan dentro de este espacio de participación académica, tienen el reto de establecer la relación de las indagaciones y contextualizaciones que se exige para cada módulo de clase y como primera regla se busca que tanto docente y estudiante tengan un rol definido, permitiendo compartir experiencias de ambas partes, bajo un contexto de construcción. Es así que el análisis de participación dentro del aula, las charlas, los retos y los elementos lúdicos permiten alcanzar el objetivo de la clase.

Como se pueden observar el modelo de la formación se centra en múltiples experiencias, que ayuden a los sujetos vincularse en escenarios reales, para navegar dentro de las mejores opciones de desarrollo, que permitan acciones directas donde el ser y el hacer estén delimitadas por la unión e interacción de los individuos que participan dentro del proceso, convirtiéndose en un aprendizaje de red.

Lo fundamental de los procesos de aprendizaje es que rol de docente es definitivo como lo retoma Duarte (2016) cuando precisa

(...) el papel transformador del aula esté en manos del maestro, de la toma de decisiones (que este realice) (...) de la apertura de conciencia entre su discurso y su manera de actuar, de la problematización y reflexión crítica que él realice de su práctica. (p. 104-105)

Reto que asumen los docentes de gastronomía y en especial los encargados de realizar la clase de prácticas culinarias, quienes se verán en la necesidad de interactuar en la construcción de su conocimiento, para poder transferirlo a los estudiantes mediante elementos de ejes problemáticos que incentiven al desarrollo y participación de los contextos a analizar.

Otro factor en el desarrollo de la generación del ambiente es el expuesto por Bonell (2003) que manifiesta “que los entornos físicos tienen dos elementos principales, las instalaciones arquitectónicas y el ambiente; interactuando entre sí para fortalecer o limitar el aprendizaje entre los estudiantes” (p. 45) estos dos factores ayudan al desarrollo del estudiante dentro de su contexto de formación, debido que son elementos que se complementan, en el caso del área de gastronomía debe ser acorde al desarrollo del aprendizaje de prácticas culinarias, donde se garanticen los espacios que ayuden al montaje de los platos, mediante el reconocimiento de su historia y preparación encaminada a difundir la cultura nacional.

Existen unas características ya establecidas para el desarrollo de ambientes de aprendizajes son las identificadas por Romo (2012) los cuales se delimitan de la siguiente forma:

(...) espacios éticos, seguros, cómodos, luminosos, sonoros, adaptables depende de las discapacidades, busca que sus formas sean armónicas, además de encontrar dentro de estos entornos una buena comunicación que ayude la diversidad de inteligencias y estilos de estudiantes mediante espacios motivantes y retadores. (p. 143)

Elementos que se deben tener en cuenta en el desarrollo de la generación de espacios académicos, en el área de gastronomía es fundamental tener una relación estrecha entre el conocimiento y los espacios de práctica, ya que permite desarrollar elementos comunicacionales

coherentes que ayuden a la formación del profesional en cocina, enfocados a la búsqueda de nuevas alternativas para la aplicación del conocimiento dentro de los entornos de desarrollo profesional, enriquecidos de aspectos culturales nacionales.

Se debe tener en cuenta que la distribución espacial al momento de abordar las clases de prácticas culinarias, deben ser cambiadas por ciertos tiempos, permitiendo el desarrollo de nuevas dinámicas que ayuden a evitar la monotonía, generando la interacción entre el conocimiento y la formación de técnicas nacionales de cocina, ayudando a los cocineros a entender el valor de su elaboración de nuevas ofertas de productos gastronómicos.

2.3.2 Estrategia Curricular brújula de la formación del gastrónomo colombiano

Para el desarrollo de la formación en el campo de las técnicas culinarias dentro del programa de gastronomía de la Fundación Universitaria San Mateo, es primordial conocer el significado y relevancia que tiene el Currículo en el desarrollo de espacios académicos-prácticos, entendido como el campo de intereses y toma de decisiones que se hace respecto a un tema a trabajar en una malla académica, mediante la delimitación del tema que corresponda a un plan de formación.

Se debe iniciar por su origen etimológico el cual se aborda en Roma, Gimeno (2014) lo retoma planteando que “cuando se hablaba de Cursos Honorum que significaba la suma de honores que iba acumulando el ciudadano cuando desempeña diversos trabajos” (p. 12); el cual demostraba que los estudiantes eran los encargados de trabajar por su formación profesional, evidenciando la importancia y el compromiso que se debía asumir en el transcurso de su formación académica.

Cuando los elementos de dicha formación se establecieron para que fueran impartidas a todas las instituciones de educación, se empezó a evidenciar la selección de las temáticas y creencias hegemónicas que desarrollarían los países que les interesaban el progreso de la educación

como fuente de trabajo. La pedagogía fue el marco donde el Plan Curricular empieza a tomar fuerza, para transmitir los conocimientos de desarrollo en las estructuras sociales, definiendo perfiles de los futuros profesionales bajo los lineamientos, políticos y económicos de los países en vía de desarrollo.

A lo largo de la historia se toma como inicio lo planteado por Fernández (2009) en el cual habla de la generación de una estructura universitaria, mediante una expresión de libertad enfocada en el currículo de la educación terciaria, que buscaba estandarizar las competencias que debían tener los trabajadores que necesitaban la clase social de la época. A partir de ello en Latinoamérica se empieza a ver la necesidad de generar la necesidad del aseguramiento de la calidad en la educación, dando origen a políticas integrales, quienes determinaron la estructura de los planes académicos.

Luego de analizar la experiencia europea de la convergencia curricular denominada “Tuning Educational Structures in Europe” en Latinoamérica se incorporó el sistema de créditos transferibles y acumulables que permitió dar una significación especial a los temas tratados dentro del marco institucional de cada uno de las academias, en el caso de la gastronomía que fue un área de desarrollo empírico en Colombia, se inicia hablar de la necesidad de formación desde hace seis años atrás, que busco establecer lineamientos de investigación y construcción de competencias que ayudaran a los profesionales del área de alimentos en estandarizar procedimientos de formación y manejo de BPM que se definen como Buenas Prácticas de Mano Facturas a partir del decreto 3075 de 1997.

A partir de esta modificación y cumpliendo con los lineamientos curriculares por el Ministerio de Educación Nacional (MEN) mediante lo establecido por el decreto 1075 de 2015 en sus numerales 2.5.32.2.1 donde hace referencia al “El estado de la educación en el área del

programa, y de la ocupación, profesión arte u oficio, cuando sea del caso, en los ámbitos nacional e internacional” (p. 14) debe cumplir con una serie de parámetros que garanticen la buena práctica de manufacturas, centralizadas en clases, asignaturas o talleres que estén orientadas a definir competencias, que los estudiantes deben adquirir según requisitos de la industria.

Como elemento que lleva en el proceso se toma la pedagogía como eje fundamental, la cual durante al pasar de los años, busca estructurar secuencialmente el aprendizaje, como condición orgánica donde el conocimiento debe ser puesto en la práctica para su desarrollo como sostiene Piaget (1967) “la primera función del conocimiento es una asimilación en el sentido preciso de la interacción entre el sujeto y el objeto” (p. 25) elementos que dentro del campo de la gastronomía busca ser explorada, mediante la indagación de las características que desarrolle las habilidades de los estudiantes, enfocándolos a la asimilación de conceptos de desarrollo práctico en la parte de elaboración de productos que garanticen la construcción de una oferta gastronómica.

2.3.3. Investigación educativa orientada al reconocimiento de una identidad gastronómica

Los entornos de educación son los espacios donde los docentes y estudiantes generan el desarrollo del conocimiento, mediante el diseño de elementos investigativos se establece la importancia del aporte del gastrónomo en la construcción diaria de sus propuestas, como lo manifiesta Wagner y Hirschon (2016) donde sostiene: “que el conocimiento establecido a través de la investigación académica plantea la solución integral a las grandes brechas de la reproducción de elementos ya establecidos ” (p. 28) permitiendo tomar conciencia que dentro de las instituciones educativas su plan a desarrollar, se basa en establecer los lineamientos de consulta y comprobación que ayude a posicionar la cultura y a definir nuevos lineamientos que permita la intervención de posibles soluciones a problemas determinados en el desarrollo de la indagación.

Los países de Latinoamérica en los años de 1950 y décadas de 1960 toman la decisión de generar un impulso modernizador en los planes de formación, las cuales consistían en brindar mayor estímulos al sector de la ciencia y tecnología, permitiendo que las universidades establecieran centros de investigación que ayudaran desde la academia en la solución a problemas que sucedían en la realidad, invitando a los docentes y estudiantes a interactuar con las poblaciones de sus entornos, enfocando sus conocimientos al desarrollo de un bienestar integral.

Pero es importante tener en cuenta que el proceso de investigación se centra en una actividad humana, donde se debe despertar la curiosidad, reflexión y el cuestionamiento a partir de dudas que tiene el investigador frente a su tema de indagación, los fenómenos que se presentan en el momento de observación son lo que permiten identificar y comprender la importancia de respaldar con elementos de sensibilización, los análisis de interpretación que ayuden a definir las posibles soluciones.

Para desarrollar los elementos que permitan analizar las posiciones de análisis se recurre a lo expuesto por La Clau y Mouffe (1987) quienes hablan “que toda práctica de indagación debe establecer una relación entre elementos de identidad que ayuden a conocer la práctica articuladora que permita transmitir los resultados, llamado discurso” (p. 47) dicho discurso esta direccionado a evidenciar las conclusiones que deja la observación a partir del desarrollo, análisis, comparación y verificación de las hipótesis antes establecidas.

Sin embargo, en los últimos años se ha manifestado el análisis de qué tipo de preguntas de investigación son válidas, ha generado toda una revolución de los elementos de indagación, como lo afirma Lageman (2013):

(...) podemos enumerar un sinnúmero de elementos que pueden ser considerados como causantes del desprestigio de la investigación en la educación. Algunos de ellos son, por ejemplo, las pugnas sobre

los objetivos de la investigación educativa, las preguntas que vale la pena investigar o la interpretación adecuada de los resultados (pág.11)

Debido que en el campo de formación de los gastrónomos involucra un desarrollo práctico, el análisis de indagación se sustenta en poder romper los esquemas, presentando diversos elementos que ayuden a establecer comparativos, de la evolución de las presentación y montajes de productos que ayuden al reconocimiento de una identidad nacional, la cual permita difundir los procesos culturales y sociales de un país.

2.3.4 El ámbito del Aprendizaje dentro de la gastronomía.

Cuando se habla del espacio del aprendizaje, se entiende por el lugar donde el estudiante construye, relaciona y pone en práctica los conceptos que se ven en clase a la vez de la forma de como el individuo realiza el proceso de análisis, como lo expresa Solar y Díaz (2009) donde analizan que:

(...) los grandes desafíos que los docentes tienen que realizar, para encontrar el significado a su experiencia pedagógica, se basa en el rol de las teorías, las prescripciones externas y las experiencias de otros docentes adquiriendo relevancia cuando ellas puedan articularse con las experiencias del propio docente y a la vez tengan sentido en su trabajo (p. 22)

El campo de las experiencias, permite la construcción de imaginarios, donde los investigadores pueden confrontar su formación, generando elementos de consulta y difusión que ayuden a la edificación de elementos de aprendizaje, todo relacionado con el desarrollo de habilidades y contraste, además de fortalecer el análisis de los conceptos en relación con la formación integral de su interés, en el caso de los gastrónomos se verían enfrentados con los conocimientos que se generan en las aulas de clase, con la práctica desarrollada en sus espacios de

actividad diaria en relación de su rol transformador de materias primas, según Biddle, Good & Goodson (2000) sostiene:

El docente es el encargado continuamente de aprender sobre sí mismo y su manera de trabajar. Algunos autores han caracterizado la construcción del conocimiento de la enseñanza como un “vuelco paradigmático” argumentando que es tiempo de reconocer la esterilidad de la pretensión de un conocimiento científico y tecnológico que guíe la actuación de los profesionales, creando situaciones artificiales. (p.39)

Es mediante la configuración de espacios en donde el docente puede evidenciar los procesos de aprendizaje, ya que mediante estos entornos se puede experimentar y simular estructuras que ayuden el desarrollo de habilidades que deben adquirir los estudiantes que se encuentran en el proceso de identificación de su entorno bajo el rol que adquieren a partir de su profesión. Cabe resaltar que, mediante el proceso de análisis de los conceptos, se debe relacionar los elementos establecidos dentro de la formación de las aulas de clase, con el contraste experimental, nociones que ayudan el desarrollo de una formación integral de los procesos desarrollados en el aporte de una construcción de un aprendizaje significativo.

2.3.6 Patrimonio Inmaterial

En el desarrollo de establecer el reconocimiento de la gastronomía como eje del patrimonio inmaterial de las naciones, se tomó como referente lo planteado por la Unesco (2003) en la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial firmada en Paris, la cual describe las características del valor de las tradiciones orales de las comunidades a nivel internacional.

Mediante este lineamiento, se quiso llamar la atención de todos los expertos en el área de turismo y gastronomía a conservar las tradiciones de las poblaciones, mediante acciones que permitieran llevar la recopilación de las creencias, tradiciones y preparaciones que ayudaran

enseñar a las nuevas generaciones, la importancia de reconocerse la memoria nativa de sus orígenes, como lo argumenta Dall'Ara (2010) “el viajero actual se caracteriza cada vez más, por buscar una experiencia turística profunda que le permita establecer relaciones no simplemente comerciales si no que sobre todo, personales y humanas con los territorios, los patrimonios y comunidades locales” (p. 39)

Es así que la gastronomía ha tomado un papel importante dentro de los entornos turísticos de las regiones, convirtiéndose en una herramienta de difusión de identidad, territorio y cultura de cada uno de las poblaciones abordadas, mediante la recuperación de técnicas ancestrales de elaboración de productos tradicionales, en donde los turistas buscan entender la relación de la historia, el entorno y la difusión de saberes.

El Ministerio de Cultura bajo la Ley 397 de 1997 “Ley General de Cultura” establece la política de Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial, la cual sustenta todas las manifestaciones de cocina tradicional y la credibilidad a los portadores de tradición o cocina autóctonas de los pueblos, permitiendo enaltecer el trabajo de las cocineras y cocineros dentro de la importancia de su labor para la construcción de una gastronomía colombiana; uno de sus apartados toma el patrimonio inmaterial como vertiente de análisis, que tiene como foco el rescate de tradiciones y elementos de identidad, que ayude a los nuevos profesionales de cocina a interactuar con su historia y principales hechos sociales que ayudaron a la creación de los platos autóctonos del país.

Dentro de cada una de las intervenciones para el lograr asumir la gastronomía como fuente de identidad cultural Ortega (2012) sostiene “que la gastronomía representa un recurso que ofrece un abanico de posibilidades actividades de contenido cultural e histórico para entretener al turista y proponerle una formación innovadora de hacer experiencias del territorio a partir de un contacto

multisensorial” (p.818). Mediante diversos elementos de elaboración de platos los cocineros profesionales, busca establecer experiencias que ayuden a jugar con los sentidos de los comensales, permitiéndoles experimentar las tradiciones inmateriales de las regiones, fomentando el interés de poder indagar sus comportamientos dentro del territorio, permitiendo dar a conocer los destinos del país.

Dentro del entorno de lo inmaterial Roden (2003) citando a Espeitx (2004) dieron a conocer que “a nivel de patrimonio cultural, la gastronomía está compuesto por elementos tangibles e intangibles que determinan y caracterizan los territorios, los paisajes y la propia idiosincrasia de los habitantes y la calidad de vida” (p.14) evidenciando que el consumir y degustar los alimentos de una región permite establecer la importancia de su esencia, ya que ayuda establecer elementos de contraste, donde los turistas pueden comparar dentro de una gama de sabores, texturas y olores la historia de las naciones.

La gastronomía dentro del entorno del patrimonio inmaterial, se convierte en un canal de comunicación que ayuda a difundir la cultura de las poblaciones, estableciendo las diferencias entre los individuos y sus formas de expresión, de identidad que han perdurado dentro del tiempo, y que al comensal se le da conocer en la elaboración de productos que ayuden a evidenciar el arraigo de los pueblos por sus costumbres y tradiciones.

Que mediante el desarrollo de paisajes gastronómicos como los define Adema (2006) son esos encuentros en los cuales las personas pueden analizar “los paisajes sociales, culturales, políticos, económicos o históricos que, de una u otra forma tiene que ver con la comida” (P. 21) establecen las conexiones de interpretación de los diversos espacios donde la degustación de un producto, permite viajar entre un sinnúmero de espacios autóctonos, que describen el entorno de las poblaciones y ayuda al desarrollo del fortalecimiento de identidad nacional ante turistas, quienes

son los encargados de transmitir sus impresiones a futuros viajeros, convirtiéndose en los embajadores de las experiencias colombianas.

2.5 Marco pedagógico

En la búsqueda de establecer un Marco Pedagógico, para el desarrollo de una cultura gastronómica Bogotana en el Programa de Gastronomía de la Fundación Universitaria San Mateo, para el reconocimiento de una identidad gastronómica capitalina, parte de su modelo PEI 2018-2021 el cual se denomina “Creciendo Juntos” que tiene como propósito (...) “la generación de potencialidades del ser humano de forma integral y como un medio de creación, renovación, apropiación y transformación del conocimiento al servicio económico, social y cultural del país” PEI Fundación Universitaria San Mateo (2018) además del Modelo pedagógico que dentro de la Institución esta soportado desde el aprendizaje experiencial, entendido como un modelo que integra las fases propuestas por Dewey (1938) en el entorno, educador y aprendiz y que fue ampliado por Itin (1999) mediante el modelo diamante donde muestra un entramado de interrelaciones multidireccionales, enfatizando el papel del educador como dinamizador de experiencias que incentiven la curiosidad del estudiante, permitiendo la reflexión, conceptualización y aplicación del conocimiento.

Crisholm y otros (2009) establece un modelo ampliamente aceptado para caracterizar el aprendizaje experiencial, buscando combatir la desconfianza de los docentes conservadores ante la utilización del aprendizaje fuera del aula y en el lugar de trabajo, para complementar la formación de clases para el desarrollo de competencias y promoción de aprendices autónomos y reflexivos.

Tomando estas características se plantean las siguientes vertientes como fundamentación de la propuesta:

2.5.1 La Pedagogía Crítica

Para el desarrollo de la formación del profesional en cocina, se debe establecer elementos que ayuden la generación del conocimiento desde la práctica teniendo en cuenta lo expuesto Giroux & McLaren (1987) cuando habla que “la pedagogía crítica es una teoría que incluye la relación que debe tener el docente con el diseño del micro currículo y de las dinámicas que se adoptan desde las aulas de clase” (p. 278)

Las dinámicas y estrategias de aprendizaje son los factores claves para establecer la importancia de la identificación de los conceptos que se desarrollan en la gastronomía, debido que a partir del manejo técnicas de preparación los estudiantes establecen la relación de los conceptos con el montaje de platos autóctonos de la región, permitiendo generar nuevas presentaciones que permitan un mayor grado de recordación de aprendizaje, mediante los elementos de investigación que ayudan el reconocimiento de las recetas tradicionales de la regiones colombianas.

Mediante la continua retroalimentación que se establece dentro de las aulas de clase, la formación de los educandos permite conectar las prácticas desarrolladas en el entorno gastronómico, con la difusión de elementos culturales McLaren (2005) sostiene:

La naturaleza de la dialéctica crítica habilita al investigador de la educación para ver a la escuela no simplemente como un lugar de adoctrinamiento o socialización o como un sitio de instrucción, si no como un terreno cultural que promueve la afirmación del estudiante su auto transformación (p. 204)

Entornos de educación que se generan para el desarrollo de debates que permitan discutir, los elementos de identificación de las poblaciones raizales de Colombia, en marcadas en diferentes interpretaciones que tienen los profesionales en cocinas, respecto a establecer las tradiciones de preparación de los platos autóctonos de las regiones nacionales, permitiendo interactuar en un continuo desarrollo de aprendizaje significativo.

Establecido bajo la concepción de Freire (1985) cuando manifiesta: “la pedagogía crítica debe contribuir a la concientización de los sujetos, entendida esta como el reconocimiento del mundo, no como un mundo dado, si no como un mundo en construcción” (p. 106)

La cocina nacional se encuentra en continua evolución, permitiendo establecer a que cada gastrónomo empiece asumir su responsabilidad, desde la construcción de nuevos espacios de aprendizaje, donde los retos estén en sintonía con la difusión de conocimientos de preparaciones tradicionales, que fomenten el reconocimiento a nivel social de las poblaciones.

Además de generar nuevas prestaciones de ofertas gastronómicas, que ayuden a establecer la importancia del reconocimiento de cada elemento de patrimonio inmaterial, para su salvaguardia que establezcan los parámetros de diseño de platos que caracterizan las poblaciones colombianas.

2.5.2 Aprendizaje Dialógico

Cuando se inicia los procesos de formación dentro del contexto gastronómico, es importante reconocer el entorno donde se desenvuelven, permitiendo evidenciar la relación del ambiente en su desempeño, para el desarrollo de habilidades, que ayuden al profesional en cocina en superar los retos diarios, como lo sustenta Freire (1997) “no somos seres de adaptación si no de transformación” permitiendo transcender el modelo antiguo de aprendizaje, el cual se centra entre el docente-estudiante.

Nace las comunidades de conocimiento en donde la construcción del saber se establece entre los mismos estudiantes, practicantes, compañeros de trabajo y diferentes actores del rol profesional que establezcan una relación directa, en el desarrollo de sus competencias laborales, que ayuden a contrastar la practicidad de los conceptos adquiridos en el aula de clase, con la experiencia diaria de sus actividades.

Lo interesante del proceso que se genera dentro de los espacios de interacción, es la oportunidad de abordar diferentes conceptos, analizados desde distintas perspectivas que ayudan a enriquecer los modelos educativos tanto de la comunidad de estudiantes, como la comunidad académica de las instituciones de educación superior, siempre velando por la integridad progresista y democrática de los intervinientes.

Es importante tener en cuenta que estas comunidades de aprendizaje deben estar de la mano de grupos interactivos, en donde la participación debe ser voluntaria, equitativa y complementaria permitiendo que las interacciones fomentadas dentro de los grupos de trabajo generen la confianza de los procesos de retroalimentación, orientados al desarrollo de compartir todos los entornos de la sociedad a servicio del aprendizaje integrador.

2.5.3 Enfoque de las Capacidades

Dentro de la formación de todos los profesionales en Colombia es importante recalcar, que el objetivo de la educación se centra en el desarrollo de capacidades para la ejecución de actividades dependiendo el enfoque de profundización Sen (2002) manifiesta que “el enfoque de capacidades está ubicado en las características individuales de los sujetos, dependiendo de sus labores diarias” (p. 25)

En el proceso de la construcción del profesional en cocina, las habilidades se deben adquirir con la continua practica de sus conocimientos, para ello es fundamental reconocer la experiencia de la diversa formación en que los gastrónomos se especializan, desde la cocina, el servicio, las bebidas y el rescate de sus tradiciones, mediante la oportuna aplicación de técnicas de cocina, que permita el desarrollo de los productos nacionales.

Es importante que, para el desarrollo de este enfoque, las metas que se deban alcanzar estén determinadas como lo manifiesta Robeyns (2002) en “actividades organizadas mediante un

plan de metas dentro de un contexto académico” (pág. 23) Siempre se debe procurar por tener en claro la estructura a seguir, debido que es una puesta práctica de conocimiento que tiene como función el desarrollo de habilidades para la elaboración de productos que permitan que las capacidades estén en continua evolución.

2.6 Marco legal

Para el desarrollo de la generación de un ambiente de aprendizaje entorno a la culinaria para el programa de gastronomía, debe cumplir con los requisitos establecidos por la Ley 30 de 1992, que, en su capítulo primero, señala las pautas para el diseño y el funcionamiento de las Universidades y el manejo de los planes de estudio, teniendo en cuenta la producción académica científica, además de sus espacios académicos. La ley 1188 de 2008, donde se expone las condiciones y requisitos que deben presentar los planes académicos de calidad para la obtención del registro calificado, además de la articulación del PEI Institucional de la Fundación Universitaria San Mateo, el cual exige el diseño de currículos que deben conformar el plan de estudios del programa.

Dentro de la planeación y la organización de las Instituciones de ciclos propedéuticos se generó la ley 749 de 2002 que permite establecer la articulación de los planes académicos que se enfocan en la construcción de competencias secuenciales.

En el campo de la ejecución y control de las preparaciones gastronómicas, el decreto 3075 de 1997 y la resolución 2674 de 2013, organiza y regulan las normas de manipulación de alimentos dentro de las instituciones de formación, generación y transformación de productos; considerados elementos transversales en el ejercicio de la profesión.

Capítulo 3. Metodología de la Investigación

3.1. Diseño metodológico

3.1.1 Tipo de Investigación

En el desarrollo de la presente investigación se tomó el **enfoque cualitativo**, que busca la descripción de los elementos que se debe aplicar para el desarrollo de una cultura gastronómica capitalina tomando como base lo que manifiesta Barrios, Huertas & Solarte (2000) los cuales sostienen:

(...) la investigación cualitativa tiene la función de explicar las situaciones presentadas o permitir interpretarlas, como su nombre lo indica se basa en informaciones obtenidas mediante entrevistas en profundidad, observaciones no estructuradas, documentos, videos que permitan ser fuente de desarrollo de la consulta establecida (p. 63)

La metodología cualitativa es una estructura que se caracteriza por el desarrollo del **Tipo de estudio descriptivo** que se centra en obtener datos de un grupo objeto de análisis que tiene unas mismas características que lo identifican. Como método se aborda como principal herramienta la **Investigación Acción Participativa**, partiendo como referencia lo expuesto por Ander (2014) la cual sostiene que la metodología es “entendida como un proceso de simultaneidad reflexivo y crítico que busca estudiar algún aspecto de la realidad y donde interviene las personas objetos de estudio en una construcción mutua con el proceso de indagación” (p.35) tiene su origen en el enfoque cualitativo, permitiendo analizar los diferentes factores de análisis de la indagación, en el Programa de Gastronomía de la Fundación Universitaria San Mateo, cuenta con un semillero de investigación del Rescate e Innovación, el cual lo componen diez estudiantes que fueron los encargados de trabajar con el docente la reconstrucción de recetas tradicionales de la capital.

La presente investigación busca desarrollar una cultura gastronómica Bogotana, que ayude al gastrónomo local en su formación, a reconocer tanto ingredientes como técnicas en la elaboración de productos autóctonos de Bogotá.

3.1.2 Línea y grupo de Investigación

La indagación está ubicada en la línea institucional de Evaluación, Aprendizaje y Docencia, ya que analiza la necesidad de integrar el sistema de aprendizaje del programa de gastronomía de la Fundación Universitaria San Mateo, mediante el estudio del currículo de las materias, en la búsqueda de articular mediante procesos de investigación el reconocimiento de una cultura gastronómica capitalina. A partir del diseño de una propuesta formativa, que ayude a los docentes de la institución a difundir ofertas gastronómicas autóctonas de la ciudad a partir de su experiencia, permitiendo generar nuevos modelos de aprendizaje dentro del sector de cocina.

Además de aportar a la reflexión académica la importancia de analizar los elementos que se deben generar dentro de las carreras profesionales, el desarrollo de la investigación de una forma práctica en que los estudiantes encuentren un aporte significativo al desarrollo de su rol profesional.

3.1.4 Población y Muestra

El grupo de análisis son los docentes del programa de gastronomía de la Fundación Universitaria San Mateo, los cuales en su totalidad son 250 profesores con contratación a medio tiempo y tiempo completo, para el Programa de Gastronomía son 13 docentes que están contratados bajo la especialidad de cocina colombiana e internacional, bebidas, servicio mesa y bar, panadería, repostería, costos y atención al cliente. Como muestra se tomó a siete docentes con las mismas características de contratación, además se buscó el acompañamiento de los 10

estudiantes del semillero de investigación del Rescate del Patrimonio Gastronómico Colombiano que están orientados a generar la identificación de elementos culturales de cocina capitalinos.

En la primera parte se analizó el plan curricular del programa, para establecer los elementos de enseñanza que se abordan, además de los componentes de formación-pedagógicos en los que se enfocan la formación del profesional en cocina.

Luego se realizó un análisis de los diferentes procesos que dentro del programa se llevan para el reconocimiento de una identidad gastronómica bogotana, mediante entrevistas semiestructuradas y de profundidad a los docentes y estudiantes, se busca establecer los componentes pedagógicos e investigativos que debe tener en cuenta el ambiente de aprendizaje de la cultura gastronómica local, teniendo como referencia la Política de Salvaguardia de las Tradiciones Inmateriales, elemento clave para la indagación de los estudiantes del programa de gastronomía sobre las tradiciones de la capital, teniendo en cuenta el modelo de aprendizaje experiencial que permite a los estudiantes colocar en práctica sus conocimientos de una forma integral, permitiendo desarrollar clases dinámicas que rompan con la monotonía .

3.1.5 Fases de la Investigación

La indagación se caracteriza por su enfoque metodológico cualitativo mediante el cual se genera un planteamiento fenomenológico, tomando su análisis en la generación de una identidad gastronómica bogotana mediante la articulación de los elementos para el desarrollo de una cultura local enfocado en los procesos de investigación. Mediante elementos de contraste se busca que tanto docentes como estudiantes puedan establecer la importancia de conocer el arraigo de las costumbres dentro de una tipología gastronómica local, teniendo en cuenta las siguientes etapas:

3.1.5.1 Fase Preparatoria y de Diagnóstico

3.1.5.1.1. Etapa Reflexiva

Mediante la construcción de elementos teóricos, se analiza las diferentes temáticas que abordan el reconocimiento de una identidad gastronómica capitalina (recetas), teniendo en cuenta la importancia del Patrimonio Inmaterial Cultural Colombiano mediante procesos de indagación que permitiera la identificación de las estructuras pedagógicas y sociales de los docentes del programa en la generación de platos autóctonos bogotanos.

3.1.5.1.2. Etapa de Diseño

Se genera un instrumento diagnóstico mediante encuestas que evidenciarían el conocimiento de los docentes del programa de gastronomía sobre los elementos pedagógicos y sociales que utilizan dentro de sus clases.

Además, se construyen las preguntas para las entrevistas semiestructuradas que se aplicaran a grupos focales entre docentes, estudiantes, permitiendo obtener información sobre las características del reconocimiento de una identidad gastronómica local.

Se establece las características de indagación para identificar las costumbres de la cultura gastronómica bogotana a través de las recetas tradicionales, mediante la participación de los estudiantes del semillero de investigación del Rescate del Patrimonio Gastronómico Colombiano.

3.1.5.2. Trabajo de Campo

Se establece la población a la cual se aplicó la encuesta diagnóstica y se generó las preguntas de las entrevistas semiestructuradas, que en este caso son docentes, estudiantes del área de gastronomía mediante el mecanismo de focus group, contrastando la información obtenida con la revisión de referentes bibliográficos señalados en el Marco Teórico, que gira al entorno de

estrategias de aprendizaje desde la investigación; como elemento del reconocimiento de una identidad gastronómica bogotana.

Luego de aplicar los instrumentos de recolección de datos, se realiza su correspondiente análisis utilizando referentes teóricos, que ayuden a dar elementos argumentativos de los datos obtenidos.

Se identificaron las recetas tradicionales de la capital y se analizaron a partir de la política de Salvaguardia del Patrimonio Inmaterial, para generar la estructura de la propuesta de articulación.

3.1.5.3. Fase analítica

A partir de la obtención de los resultados del Trabajo de Campo, se empieza con el análisis de los datos obtenidos estableciendo las categorías de estudio, que permitan identificar los factores que se deben generar en el desarrollo de una articulación de los procesos de investigación dentro del programa de gastronomía, teniendo como objetivo el reconocimiento de una identidad gastronómica bogotana.

3.1.5.4 Fase de Difusión

El proceso de investigación finaliza con la presentación de los resultados, difundiendo los hallazgos obtenidos del fenómeno estudiado, diseñando una propuesta que permita articular los procesos de investigación mediante elementos cualitativos argumentados en la búsqueda del reconocimiento de una identidad cultura gastronómica local.

3.2 Recopilación de Información

3.2.1 Técnicas de recopilación

Dentro de la indagación se analiza las siguientes técnicas de recopilación de información:

3.2.1.2 Fuentes Primarias

Estudiantes y docentes del programa de gastronomía de la Fundación Universitaria San Mateo, quienes serán los encargados de brindar información de primera mano sobre los elementos que permitan identificar las características de la generación de una identidad gastronómica.

Fuentes Secundarias

Por medio de referentes bibliográficos se busca analizar con argumentos teóricos, los datos obtenidos dentro de los procesos de indagación, permitiendo identificar los elementos de construcción para una estrategia de articulación desde la investigación para el reconocimiento de una identidad gastronómica nacional.

3.2.2 Instrumentos

Dentro del desarrollo de la metodología cualitativa existen varias técnicas de recolección de datos, de los cuales para el desarrollo de la indagación se van a utilizar:

- La entrevista semi- estructurada
- Entrevista a Profundidad
- La encuesta diagnóstica

Como recopilación de información se va utilizar la entrevista semiestructurada, la cual busca generar un dialogo entre el indagador y los participantes del proceso, para recopilar información detallada de las percepciones tanto de docentes y estudiantes en el reconocimiento de una cultura gastronómica bogotana.

Además, se realizaron entrevistas de profundidad con docentes investigadores de los países de Bolivia, Panamá y Ecuador, los cuales retroalimentaron las características que debe tener el reconocimiento de una identidad gastronómica local, para el desarrollo de formación de los futuros gastrónomos profesionales.

Se establecieron grupos focales, que serán los encargados de identificar los diferentes puntos de vista respecto a los elementos de desarrollo en la generación de un reconocimiento de una cultura gastronómica capitalina, mediante la identificación de nociones de una identidad cultural y la generación de arraigo de tradiciones sociales.

3.3 Análisis de información recopilada

3.3.1 Encuesta diagnóstica para docentes de la Fundación Universitaria San Mateo

En el desarrollo de establecer un diagnóstico sobre la percepción de los docentes de gastronomía de la Fundación Universitaria San Mateo respecto al tema de Ambientes de Aprendizaje, se realizaron una serie de preguntas que buscaron identificar los principales rasgos de interpretación de las estrategias pedagógicas, identidad cultural y arraigo, respecto al reconocimiento de una identidad gastronómica capitalina.

La población fueron los 13 docentes que componen el programa de gastronomía, en las diversas áreas del sector culinario y que se encuentran en los diversos procesos de investigación que tiene la institución para el área de la cocina.

PREGUNTAS

RESPUESTAS

17

Encuesta Ambientes de Aprendizaje

Cordial Saludo

Respetados Docentes: en la búsqueda de obtener información para el desarrollo de habilidades en el campo de la docencia, la presente encuesta esta enfocada en la investigación denominada "Ambientes de aprendizaje investigativos para el desarrollo de una cultura gastronómica Bogotana" que tiene el fin de establecer el desarrollo de las competencias de los estudiantes de la Institución.

Es importante que el ejercicio debe realizarse de forma honesta, agradezco su atención.

Figura 2 Presentación Encuesta

PREGUNTAS **RESPUESTAS** 17

RESUMEN **INDIVIDUAL** Se aceptan respuestas ☒

Usuarios que han respondido

Enviar por correo
oernestorodriguez@sanmateo.edu.co
cdominguezb@sanmateo.edu.co
jmmontes@sanmateo.edu.co
wdonato@sanmateo.edu.co
coordinacion.gastronomia@sanmateo.edu.co
ecastiblanco@sanmateo.edu.co
ingmardiaz@sanmateo.edu.co
ienciso@sanmateo.edu.co
kavendanog@sanmateo.edu.co
direccion.gastronomia@sanmateo.edu.co
andresfcortes@sanmateo.edu.co

Figura 3 Docentes Participantes

1. ¿Qué entiende usted por ambientes de aprendizaje?

17 respuestas

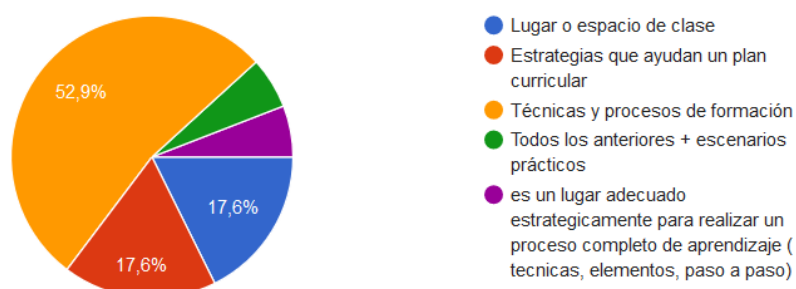


Figura 4 Respuesta Docentes 1

Los docentes del programa de gastronomía dentro de su percepción en ambientes de aprendizaje, se puede apreciar que consideran que los elementos de Técnicas y procesos de formación corresponden a la definición de un espacio de aprendizaje, sin embargo dentro de un entorno de educación es importante que los ambientes establezcan contextos de la vida práctica donde se pueda “problematizar, descubrir, comprender, motivar y asimilar las situaciones y contenidos temáticos a partir de la perspectiva del estudiante” (Rodríguez, 2015 p.10) en el artículo de Ambientes de Aprendizaje de la Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo.

Por ello es fundamental que, dentro de la generación de Ambientes de Aprendizaje de una Identidad Gastronómica Capitalina, se empiece a generar elementos de construcción de escenarios, que ayuden a identificar sus competencias entorno a su rol profesional, permitiendo generar un intercambio de los conceptos desarrollados en las aulas de clase, mediante la puesta en práctica del reconocimiento de la identidad bogotana.

¿Conoce usted el término de estrategias pedagógicas?

17 respuestas

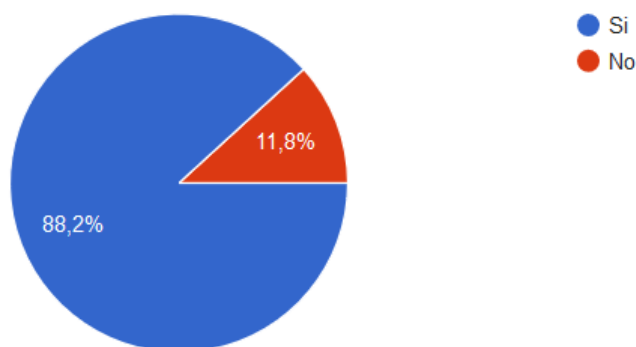


Figura 5 Respuesta Docentes 2

De acuerdo al desarrollo de diversas capacitaciones en micro-curriculum y pedagogía por parte del programa de gastronomía, los docentes han sido los encargados de identificar los elementos que constituyen las estrategias pedagógicas, de acuerdo al modelo de educación Institucional de la Fundación Universitaria San Mateo, es importante resaltar que dentro dicha grafica existe aún docentes que no identifican el concepto de estrategias pedagógicas, debido a que no se acostumbran a realizar cambios en los procesos de enseñanza, Navío (2007) manifiesta:

(...) actualmente existen diversas maneras de aprender y utilizar estrategias didácticas, pero muchos docentes tienen limitaciones en el uso de ellas. Aún existen aquellos que se conforman con el tablero y su discurso, corriendo el riesgo de la insatisfacción del estudiante. (p.9)

En el campo de la formación de la gastronomía se presenta escenarios donde los docentes siguen en la cadena de formación que ellos practicaron como estudiantes, debido a que no se han desarrollado nuevas habilidades que permitan compartir herramientas de aprendizaje dinámicas para que los estudiantes puedan interactuar relacionándolo desde su vida profesional.

¿Qué actividades están relacionadas con el desarrollo de sus clases?

17 respuestas

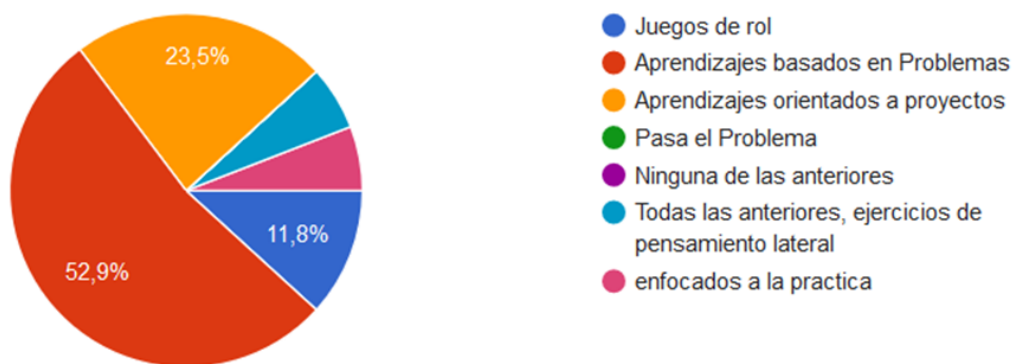


Figura 6 Respuesta Docentes 3

En la presente pregunta los docentes del programa, consideran que el aprendizaje basados en problemas y los juegos de rol son las actividades en las cuales se diseñan las clases que se generan dentro del programa de gastronomía, evidenciando que existen elementos que pueden ayudar a la participación de los estudiantes en contextos de educación, fomentando la participación mediante actividades de trabajo de grupo para León, Risco y Alarcón (2014) las estrategias en la educación deben estar:

Basados en procedimientos conscientes para abordar una situación de eficacia, en este proceso conlleva a seleccionar los conocimientos tanto actitudinales como procedimentales mediante la identificación clara de las competencias a desarrollar. (p.14)

Es importante resaltar que el docente debe fomentar espacios, donde los estudiantes participen de su formación, permitiendo desarrollar habilidades de interacción entre pares, quienes asumen el rol de guiar el aprendizaje de sus compañeros mediante un lenguaje en común a partir de comportamientos procedimentales, en pro del desarrollo de las competencias a alcanzar.

4. Dentro de sus clases para el desarrollo de formación de los estudiantes ¿qué elementos aborda para el reconocimiento de una identidad gastronómica capitalina?

17 respuestas

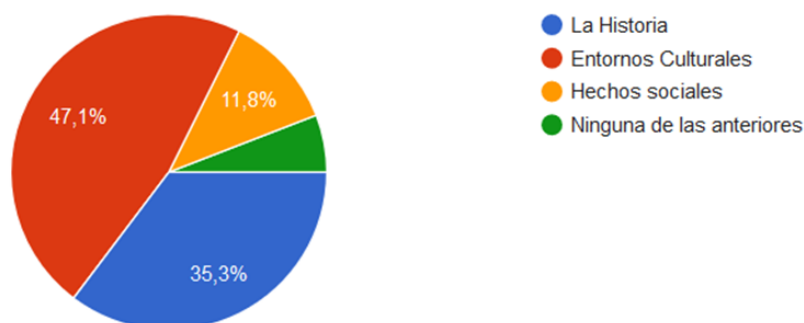


Figura 7: respuesta Docentes

Cuando se habla que “la gastronomía colombiana debe abarcar un reconocimiento de una identidad nacional “expuesta por Rojas (2014) y que mediante la Política de Savalguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial del 2009 analiza la importancia de identificar la historia, las tradiciones y las costumbres, amplía el proceso del rol del gastronómo en identificar, difundir y preservar las diferentes experiencias de elaboración de productos, estableciendo que tanto la historia y la participación de entornos culturales, son los ejes donde se debe indagar para generar un reconocimiento de identidad gastronómica capitalina, como lo evidencia las respuestas de los docentes.

5. ¿Qué elementos considera usted debe tener una identidad gastronómica capitalina?

17 respuestas

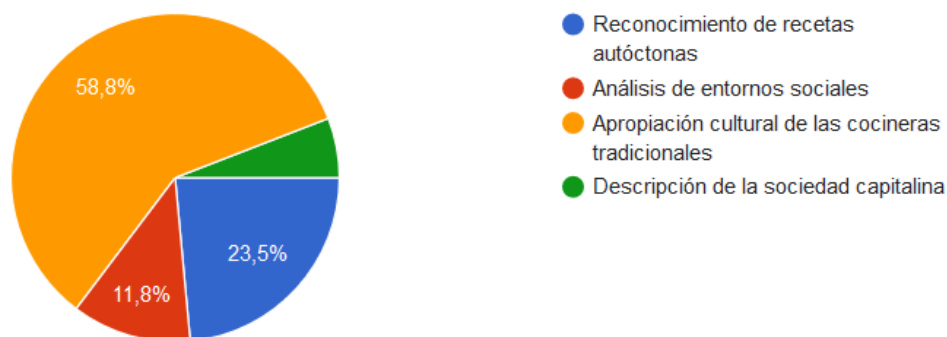


Figura 8: respuesta Docente 5

En el campo de una identidad gastronómica, se ha analizado diversos factores que van desde la ubicación de la región, la elaboración de las recetas y la difusión de las tradiciones, sin embargo, se ha dejado de lado el desarrollo generado por la Portadoras de Tradición (definición desde la Política de Salvaguardia del Patrimonio Inmaterial, a las cocineras empíricas) tomando fuerza su labor para la generación de elementos de una identidad culinaria nacional. Dichas

portadoras deben tener unas características frente el desarrollo del conocimiento y de la salvaguardia de las cocinas ancestrales de Colombia como lo define Política del fomento de las cocinas tradicionales (2015)

Las portadoras de tradición son el resultado de un largo proceso histórico y colectivo que resulta en un saber transmitido principalmente en el seno de la familia de generación en generación. Cada cocina tiene su historia y su propia narrativa (p16)

Dentro de la formación de los estudiantes de gastronomía es fundamental incentivar el conocimiento de las preparaciones ancestrales de las regiones de Colombia, permitiendo dar a conocer las tradiciones originarias de los pueblos, a la vez de colocar en práctica las técnicas de elaboración de platos típicos que permitan dar sentido de pertinencia por la historia y el entorno social en las cuales se desenvuelven los pueblos.

6. ¿Qué considera usted se necesita desarrollar entre los estudiantes de gastronomía, para el arraigo cultural gastronómico capitalino?

17 respuestas

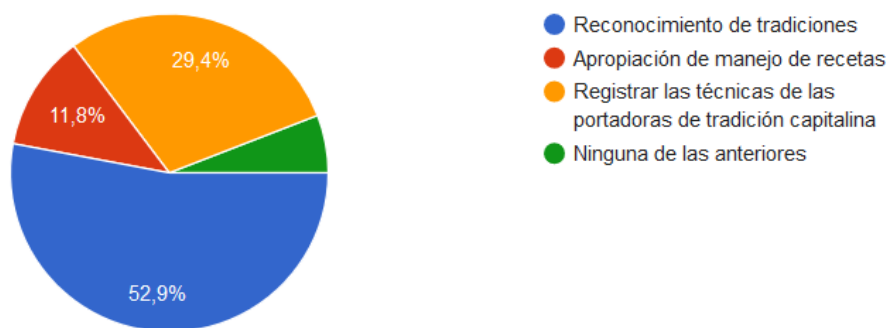


Figura 9 Respuesta Docentes

En la búsqueda de establecer los elementos de arraigo para el reconocimiento de una identidad gastronómica capitalina, se puede analizar que es importante identificar las diversas tradiciones culturales que se desarrollan en la capital, mediante las cuales los estudiantes y

docentes puedan tener punto de partida para el desarrollo de platos típicos en los cuales la academia puede generar procesos de difusión dentro de las ofertas gastronómicas locales, Pantoja (2018) sostiene:

Los platos tradicionales representan un rol esencial en el imaginario colectivo, ya que además de sus funciones biológicas de entrega de nutrientes y energía, es parte de la naturaleza cultural y social del ser humano. (p. 172)

Para que el gastrónomo capitalino en la actualidad empiece a fomentar el desarrollo de una identidad gastronómica capitalina, debe conocer la historia de los orígenes de las recetas, involucrando el aprendizaje aportado por los portadores de tradición, quienes son la memoria viva de los rasgos distintos de la cultura bogotana y así establecer una apropiación de la producción de platos autóctonos de ciudad.

3.3.2 Análisis de Entrevistas Semiestructuradas

Es importante resaltar que los resultados arrojados en estos testimonios están relacionados en elaborar una propuesta de articulación curricular donde el eje central sea la investigación para el desarrollo de una cultura gastronómica capitalina en el Programa de Gastronomía de la Fundación Universitaria San Mateo. Se presenta la descripción de análisis de resultados, generados a partir de entrevistas semiestructuradas con estudiantes, docentes y gastrónomos del sector, quienes identificaron las siguientes características que se deben abordar en el reconocimiento de una identidad gastronómica bogotana.

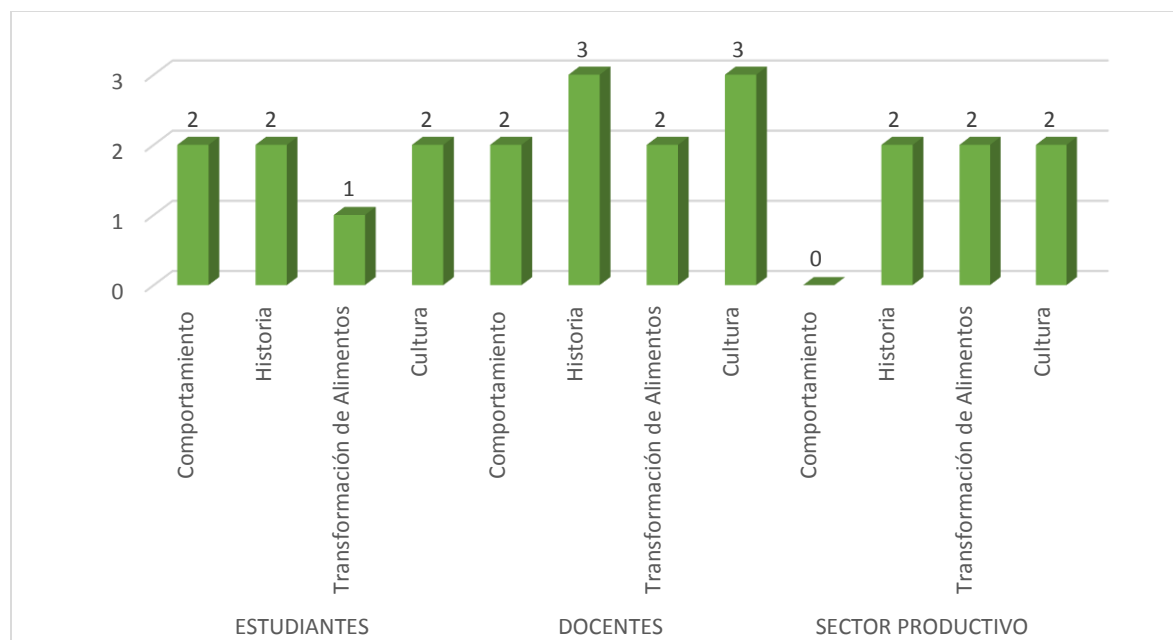


Figura 10 Identificación de Identidad Gastronómica

Como se puede apreciar en la Figura 10, las características que son más predominantes en la identificación de una identidad gastronómica según las personas consultadas son: la cultura, la historia y la transformación de alimentos elementos que describen el reconocimiento del desarrollo de productos a nivel culinario según Robledo (2015) sostiene:

(...) la sociedad evoluciona en la construcción de una identidad sea social, cultural o gastronómica basados en los elementos de la historia de sus raíces primigenias que ayuden a sustentar su cultura mediante expresiones de arte, cocina, pintura y música. (p. 637)

En la gastronomía existen elementos que ayudan a identificar el reconocimiento de una construcción de arraigo por las tradiciones familiares que determinan la elaboración de productos autóctonos de un territorio, que se ve en la necesidad de materializar mediante la elaboración de recetarios que recopilen la difusión de los saberes.

A continuación, en la Tabla 3, se relaciona algunas definiciones dadas por las personas consultadas al tema de una identidad gastronómica, que permite analizar las percepciones que se manejan.

Tabla 3 Definiciones de Identidad Gastronómica

<i>Participantes</i>	<i>Expresiones dadas en Entrevistas semiestructuradas</i>
Estudiantes	Gast 01 es todo tipo de apropiación que se tiene de diferentes culturas respecto a la forma ancestral de realizar sus preparaciones gastronómicas.
Docentes	Gast 02 (...) es la identidad y las tradiciones que tenemos asociadas a nuestra forma de alimentación
Sector Productivo	Gast 03 es la influencia de un producto que ayude al comensal a ubicarse de que parte del mundo se hizo el plato.

Fuente: Elaboración propia.

En la Tabla 3, se puede observar las interpretaciones de los participantes sobre los conceptos de identidad gastronómica. Dentro las expresiones manifestadas se pueden apreciar que el entorno de preparaciones en cocina está estrechamente relacionado con elementos de historia, tradiciones e influencia al momento de degustar un plato.

Elementos que dentro de la gastronomía lo analiza Reyes, Guerra, y Quintero (2016) cuando afirma que:

(...) la educación formal en gastronomía no solo debe centrarse en integrar la pluralidad de las perspectivas que construye el mundo gastronómico, sino que debe articular la noción de salvaguardia culinaria tradicional local, a través de la apropiación temporal de las culturas. (p. 13)

En el contexto académico los programas de gastronomía deben establecer la apropiación de la historia mediante el rescate de tradiciones, que ayuden a fortalecer los conocimientos de un pueblo a partir de la experiencia de los estudiantes en la práctica, articulando el conocimiento adquirido en clase con respecto al rol de gastrónomo como agente de canal difusor de saberes ancestrales.

Discusión

Mediante el análisis del papel fundamental de la interpretación de identidad gastronómica dentro de los contextos de cocina, se puede evidenciar que los participantes de las entrevistas semiestructuradas centran su visión en el desarrollo del reconocimiento de elementos de cultura, historia y tradición, alentando a nuevas generaciones de gastrónomos a procurar articular los saberes tradicionales con el desarrollo de una oferta gastronómica.

Sin embargo, en el sector productivo según Ortiz (1994) la gastronomía de los pueblos latinoamericanos está en crisis debido al abandono de las tierras de cultivo por parte de los campesinos, la inserción de nuevos productos extranjeros y el desapego por lo autóctono, amplían la brecha de identificar elementos de conexión entre la cultura local de una población, con la difusión de sus saberes.

Dentro del sector productivo se deben alinear el desarrollo de productos, que bien permitan adquirir recursos tanto en el desarrollo de menús en restaurantes, hoteles y demás especialidades del gremio, a partir del reconocimiento de la generación de nuevas ofertas que identifiquen las regiones de Colombia.

Luego de identificar las nociones que los profesionales tienen sobre la identidad gastronómica, la indagación se centra en la Capital, lugar donde convergen una infinidad de culturas de diversas regiones del país, se puede apreciar que existe varias preparaciones que no

son locales pero ya hacen parte de los menús de los bogotanos, un ejemplo son la gran variedad de tamales que se ofrecen en las panaderías de la ciudad o la preparación del caldo de costilla que se enmarca en los diversas formas de presentación a la hora de ser consumidos por los comensales.

Sin embargo, cuando se busca ahondar por una Identidad Gastronómica que identifique a Bogotá se puede encontrar con los siguientes resultados:

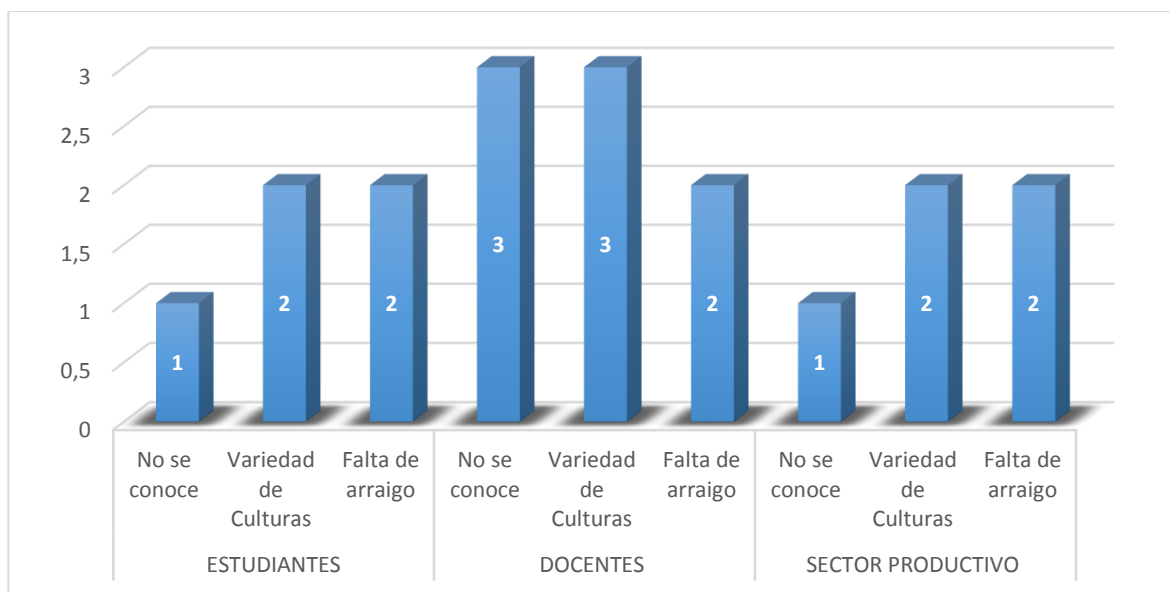


Figura 11 Reconocimiento de La Identidad Gastronómica Capitalina

En las consultas realizadas tanto a estudiantes, docentes y sector productivo descritos en la Figura 11, se observa una mayor frecuencia en que la ciudad no identifica sus preparaciones autóctonas, debido a que existe una gran variedad de culturas que habitan en la Capital, generando que se diluya cada vez más las preparaciones ancestrales locales, evidenciado en la poca difusión de sus tradiciones a las nuevas generaciones, Romero (2015) manifiesta:

(...) la cocina Bogotana durante muchos años ha estado en contrastes significativos, tanto en sabores como en los alimentos que cada día tomamos en nuestras casas y encontramos que muchas veces somos ajenos a ellas, debido a que existe muchas influencias que nos apartan de nuestra cultura. (p.2)

Dentro del sector de la gastronomía, la formación de los estudiantes se enfoca en establecer recetas que permitan desarrollar platos en donde los espectadores generen sentido de recordación, en el caso de Bogotá se está reflexionando desde la instituciones de educación superior, como sus egresados deben direccionar sus conocimientos en la articulación de los hechos histórico de la capital con las técnicas nativas de las cocineras tradicionales, y así empezar a generar propiedad de los elementos gastronómicos culturales de la Capital.

En la Tabla 4, se dará a conocer las impresiones sobre la identidad cultural gastronómica bogotana.

Tabla 4 Impresiones de la Identidad Gastronómica Capitalina

<i>Participantes</i>	<i>Expresiones dadas en Entrevistas semiestructuradas</i>
Estudiantes	Gast Cap 01 A nivel Bogotá es difícil identificar una cultura gastronómica porque a la capital ha llegado distintas culturas, porque ha existido una apropiación de todos los elementos de esas culturas, creo que es difícil encasillarlo en estos momentos bajo esos términos
Docentes	Gast Cap 02(...) Bogotá es el epicentro del país y generalmente está habitado por muchísimas culturas personas que viene como tal de Medellín de la Costa, de Boyacá generalmente hace que no allá una identidad propia aquí en Bogotá.
Sector Productivo	Gast Cap 03 Bogotá en estos momentos se encuentra influenciada por elementos extranjeros que queremos representar, técnicas de

vanguardia, manejo de memoria sensorial, pero no reconoce ni les da valor a sus productos.

Fuente: Elaboración propia.

Dentro de las descripciones realizadas en la Tabla 4, las personas consultadas identifican que los habitantes de la Capital desconocen sus preparaciones ancestrales, debido a que existe muchos factores que impiden el reconocimiento de preparaciones tradicionales, como lo son: la influencia de muchas culturas, la moda de las nuevas técnicas de vanguardia de la cocina, los procesos de moda colectivos que hacen perder interés en lo local Reyes, Guerra, y Quintero (2016) sostienen:

(...) la educación en gastronomía requiere de una clara reflexión sobre las pautas a tomar en cuenta para el diseño de los programas educativos, donde se debe iniciar por el reconocimiento y salvaguardia de cocinas auténticas que ayuden a fortalecer las raíces de cada región y poder generar la participación de los nuevos cocineros en la historia de su territorio. (p. 21)

Las Instituciones de educación superior en cocina son las encargadas de trazar los lineamientos que impulsen la cocina tradicional, en el caso de Bogotá se busca generar la participación de los estudiantes en eventos académicos que permitan identificar a los cocineros tradicionales que ayuden difundir sus conocimientos en la búsqueda de reconocer preparaciones tradicionales de la ciudad.

Discusión

Bogotá a nivel gastronómico se encuentra en un proceso de alineación de evidenciar todas sus preparaciones autóctonas tomando en cuenta la “Ley de Cultura” que el Ministerio de Cultura promulgo como alternativa para el reconocimiento de cocinas tradicionales, sin embargo en la ciudad dichos elementos no se han profundizado debido al desconocimiento de la historia de las

preparaciones locales y la invisibilización del trabajo de los y las portadores de tradición por las academias de gastronomía.

Dentro del análisis que realiza Vélez (2013) habla de cómo se debe abordar el reconocimiento de una identidad manifestando:

Hablar de identidad también es hablar de los imaginarios que dan sentido, memoria e historia a los grupos; es hablar de un lugar virtual que refleja la historia vital, la relación entre el deber ser y el real ser, el ideal del ser y su hacer en el “mundo”. En esta dimensión, la identidad no es una pregunta: es una respuesta a las formas de pensar y de actuar de un grupo; es una forma de conocer, explicar y teorizar los contenidos y las dinámicas de la realidad, la “propia” realidad; es una abstracción, un razonamiento y una solución. (p. 172)

Cuando se analiza la importancia de generar imaginarios donde los sujetos encuentren interés por su cultura, se puede desarrollar el reconocimiento de las preparaciones y así generar apropiación de sus raíces dentro de la elaboración de platos ancestrales de la ciudad, mediante procesos prácticos con los cocineros autóctonos.

Sin embargo, todas estas actividades que buscan generar dichos reconocimientos, están bajo un contexto de formación que lo debe integrar la academia, para ello se analiza los factores en los cuales las Instituciones de Educación Superior deben centrarse para la identificación y el arraigo de una cultura gastronómica bogotana.

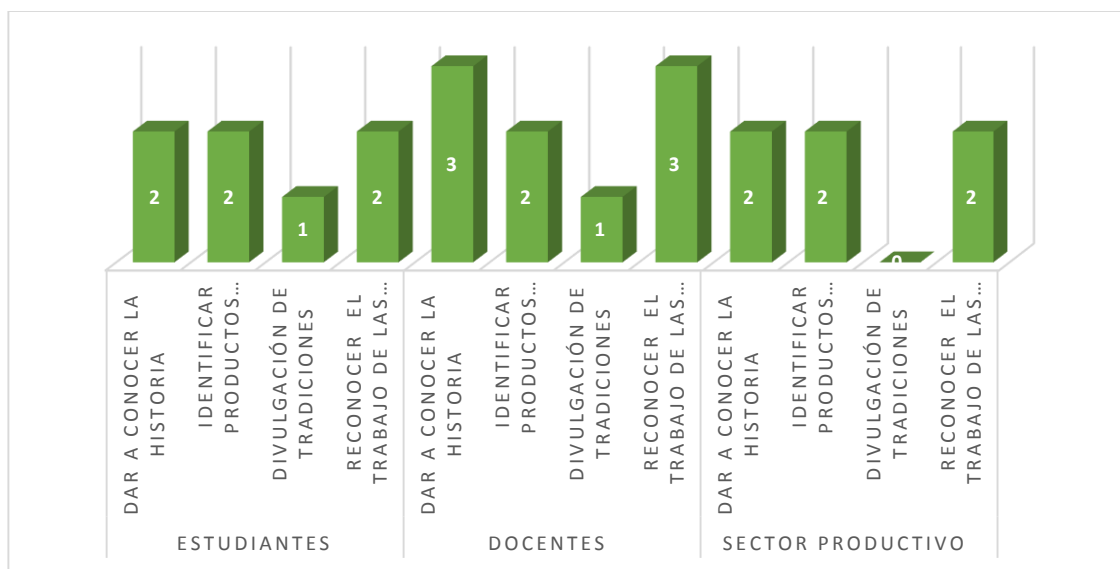


Figura 12 Responsabilidad de Academia en la Construcción de Identidad Gastronómica Capitalina

La Figura 12, nos revela que tanto estudiantes como docentes y sector, reconocen como eje fundamental el trabajo de las cocineras tradicionales para ser difundido dentro de los espacios académicos de formación, seguido de una contextualización histórica de la cultura que se enmarcan en Bogotá a mediados del siglo XIX donde se habla de una identificación del rol de la mujer en los procesos de alimentación Romero (2015) afirma:

Para el siglo XIX la mujer de la clase alta de la elite bogotana era la encargada de recopilar las preparaciones para difundirlas en recetarios, generando un reconocimiento de las preparaciones que se consumían en esa época. (p.25)

En la actualidad el proceso de preparación de alimentos sigue estando en la gran mayoría de las veces a cargo de las mujeres, quienes transmiten a sus hijos las tradiciones que desde su familia le enseñaron, permitiendo establecer un lazo directo con los conocimientos ancestrales de una cultura.

En la Tabla 5 se encuentran algunas manifestaciones del grupo de gastrónomos consultados a nivel de la Responsabilidad que tiene la Academia en los procesos de formación de una Identidad Gastronómica Capitalina.

Tabla 5 Responsabilidad de la Academia en la Construcción de una Identidad Gastronómica Capitalina

<i>Participantes</i>	<i>Expresiones dadas en Entrevistas semiestructuradas</i>
Estudiantes	Resp Gast01 es importante analizar que las personas primero reconozcan que somos, que se tiene y como lo difundimos, a partir de aplicar los conocimientos que desde la academia se vienen trabajando.
Docentes	Resp. Gast 02 la academia debe reconocer la historia de Bogotá, para saber las preparaciones tradicionales que se tiene.
Sector Productivo	Resp Gast 03 se debe despertar el sentido de pertenencia en los estudiantes, para valorar nuestras costumbres en especial las técnicas que realizan las portadoras tradicionales.

Fuente: Elaboración propia.

Cuando se analiza la Tabla 5 existe una orientación clara de cuál debe ser la responsabilidad que debe tener la academia en los procesos de formación, resaltando que todos los conceptos que se practican en clase deben estar orientados en salvaguardar las tradiciones del entorno, donde se desenvuelve el gastrónomo, la relación de academia y comunidad debe ser el hilo conductor que permita el desarrollo del aprendizaje Elboj y Soler (2013) afirman:

Que tanto las universidades como la comunidad conforman el concepto de Comunidades de Aprendizaje, que gira en torno a grupos interactivos en la búsqueda de conservar las tradiciones

culturales en los procesos de enseñanza, donde se busca involucrar una interacción y comunicación directa entre los problemas de la vida diaria con soluciones integrales desde la academia (p. 92)

Todos estos elementos que se involucran en el papel de la enseñanza, permiten que se establezcan canales de retroalimentación entre las universidades con su entorno, permitiendo generar profesionales comprometidos con el desarrollo de su ambiente.

Discusión

Dentro del proceso de enseñanza y aprendizaje en el sector de la gastronomía es importante identificar el entorno cultural de las poblaciones, las cuales cuentan con diferentes características tanto en ingredientes, como en técnicas para elaboración de platos, dichos elementos deben ser analizados por las instituciones de Educación Superior de Cocina debido a que dentro de su plan académico no han tenido la relevancia de difundir las tradiciones del territorio, la academia debe fortalecer la relación con las comunidades de su entorno bajo la mirada de Ulloa (2018) que manifiesta que lo primero que las instituciones de educación deben realizar es:

Reconocer al hombre como ser histórico-social que vive en comunidad, pero de acuerdo con su propia personalidad. Establece la relación del hombre con lo que le es propio y con lo que se le ha proporcionado en sus relaciones con el medio (p. 44)

Elementos que se quieren evidenciar en la necesidad de generar una articulación con los procesos de investigación que se hacen dentro de la Fundación Universitaria San Mateo, mediante el desarrollo de sus semilleros que están bajo la línea de investigación del Rescate del Patrimonio Gastronómico Colombiano.

Sin embargo, es importante identificar elementos pedagógicos que permitan diseñar ambientes de aprendizaje que ayuden a vincular los conocimientos de la cocina tradicional bogotana, con el proceso de aprendizaje generados en la academia, en la Figura 13 se evidenciaría los principales elementos pedagógicos que fueron punto de encuentro de la población consultada.

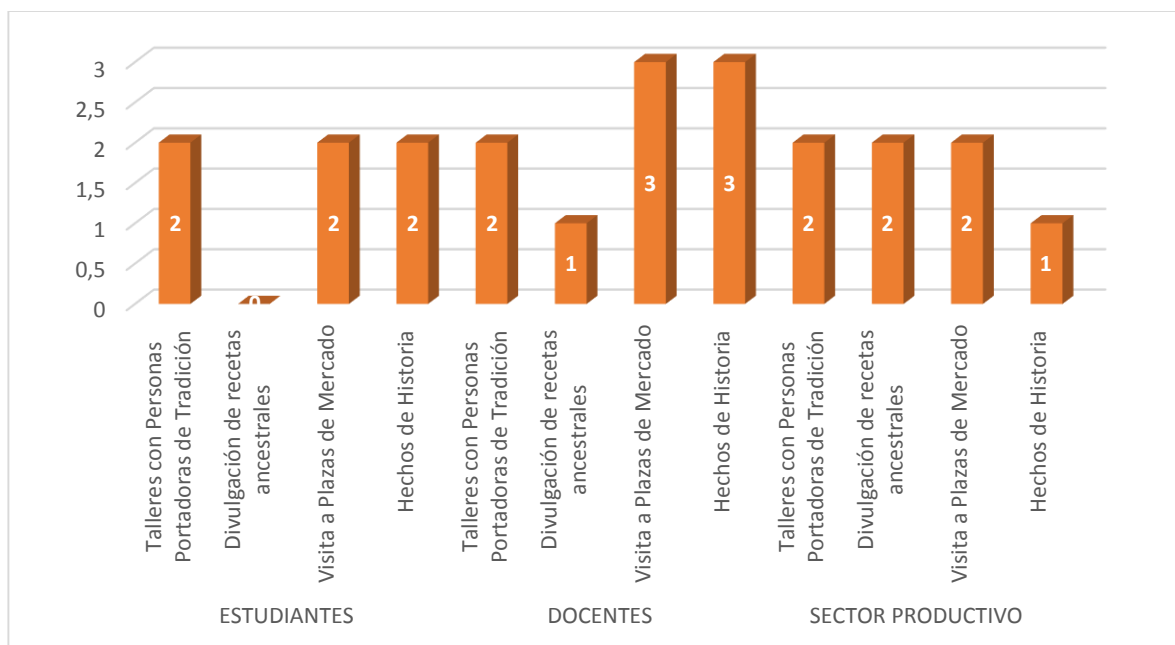


Figura 13 Elementos Pedagógicos para la Identificación de una Cultura Gastronómica Capitalina

En la Figura 13, los entrevistados coincidieron en que una de las estrategias pedagógicas que se podían implementar para el reconocimiento de una identidad gastronómica capitalina, radica en generar las visitas a las plazas de mercado, seguido de tener en claro los hechos históricos que permitieron la generación de los platos autóctonos de la ciudad, como ejemplo se puede analizar el Plan de Salvaguardia de Patrimonio Cultural inmaterial (2015) que estableció: “que las Plazas de Mercado son centro de aprendizaje, donde las interacciones se realizan entornos a los alimentos como medio de una identificación cultural”.

Es importante resaltar que las Plazas de Mercado han sido actores principales para la gastronomía, en ellas se encuentra una gran cantidad de experiencia culturales, las cuales enriquecen las técnicas de preparación, además de identificar una gran diversidad de productos que permiten analizar los diversos hechos que han marcado la sociedad capitalina.

A continuación, se presentará las principales expresiones encontradas en común dentro del desarrollo de la entrevista.

Tabla 6 Principales elementos pedagógicos para una identidad Capitalina

<i>Participantes</i>	<i>Expresiones dadas en Entrevistas semiestructuradas</i>
Estudiantes	Pedago Gast01 yo pienso que el arraigo cultural de la capital, es salir a conocer que preparaciones que existen en la capital, es conocer y manejar las diferentes técnicas de preparación, permitiendo evidenciar las experiencias de las portadoras de tradición.
Docentes	Pedago Gast02es importante ir a la plaza de mercado, es irme con la señora que prepara morcillas no es el piqueteadero de Doña Segunda del 12 de octubre, es realmente y conocer de la base si... porque siempre nos quedamos en el superficial del conocimiento en que el ajiaco santafereño es así
Sector Productivo	Pedago Gast03 yo pienso que el arraigo cultural de la capital, es salir a conocer que preparaciones existe en la capital, es conocer y manejar las diferentes técnicas de preparación, permitiendo evidenciar las experiencias de las portadoras de tradición.

Fuente: elaboración propia

Dentro de las respuestas generadas por las entrevistas, se puede analizar que la gran mayoría de los gastrónomos a la hora de formar a sus estudiantes, consideran que las visitas de las Plazas de Mercado son esenciales, ya que en ellas se pueden realizar talleres prácticos que fomente el reconocimiento de las tradiciones, tomando con referente la evolución de la historia que está inmersa en el contexto bogotano para Capellà (2015) sostiene:

(...) la plaza ha permanecido en su función como lugar de encuentro de forma atemporal. La transmisión de la memoria colectiva ha permitido readecuar y adaptar su forma con el paso de tiempo (...) la ciudadanía se convierte en el transmisor vivo de la permanencia de la ciudad, la ciudad pasa a representar y definir la identidad de esa ciudadanía (p. 2)

Mediante los diversos elementos que se abarcan en las Plazas de Mercado, se puede establecer que la construcción de una identidad culinaria bogotana está inmersa, en el contacto directo de las experiencias de vida que realizan las cocineras tradicionales, con cada relato que recopila se involucra una construcción de los gustos ancestrales en donde se debe orientar las preparaciones que buscan incentivar y rescatar la oferta gastronómica capitalina.

Discusión

Las Plazas de Mercado han sido escenarios de intercambio a nivel de productos como de experiencias, una plataforma donde se recopila todos los ingredientes como de conocimientos, para la elaboración de los platos autóctonos de la ciudad. Es un punto de partida donde se analiza las costumbres que tiene la población entorno a su alimentación.

Sin embargo, bajo la visión de realizar una preparación tradicional con las características de la gastronomía actual, se encuentra que los productos no clasifican dentro de los rankings de alta cocina; debido a que no cumplen con los estándares de presentación y de degustación de la gastronomía gourmet, sin embargo, existen expertos como Pantoja (2018) que afirma:

Las preparaciones culinarias son en sí, un proceso de identidad alimentaria, debido a que la selección de platos culinarios está condicionada por diversas circunstancias, como la elección de alimentos, técnicas culinarias propias de la persona de que los prepara y de quienes lo recibe. Un plato servido, faculta evocar recuerdos. Su aroma, sabor o presentación, activa la memoria gustativa, lo que permite enriquecer las bases familiares, estimulando sentimientos y diversas emociones (p.172)

Las personas que consumen a nivel local las preparaciones tradicionales, encuentran significativamente emotivo revivir emociones y acciones que los identifica con la degustación de un producto gastronómico, permitiendo llamar la atención de poner al mismo nivel a la comida local con la autóctona de los pueblos.

Pero dentro de todo el proceso para el reconocimiento de una identidad en gastronomía a nivel de Bogotá, se debe analizar cuáles son las características que debe cumplir el gastrónomo local, frente a las nuevas demandas que exige la sociedad inmersa dentro la gran diversidad cultural nacional como internacional. Para ello se analiza la Figura 5 en la cual se identifica los principales tipos de características que debe tener el gastrónomo en la actualidad.

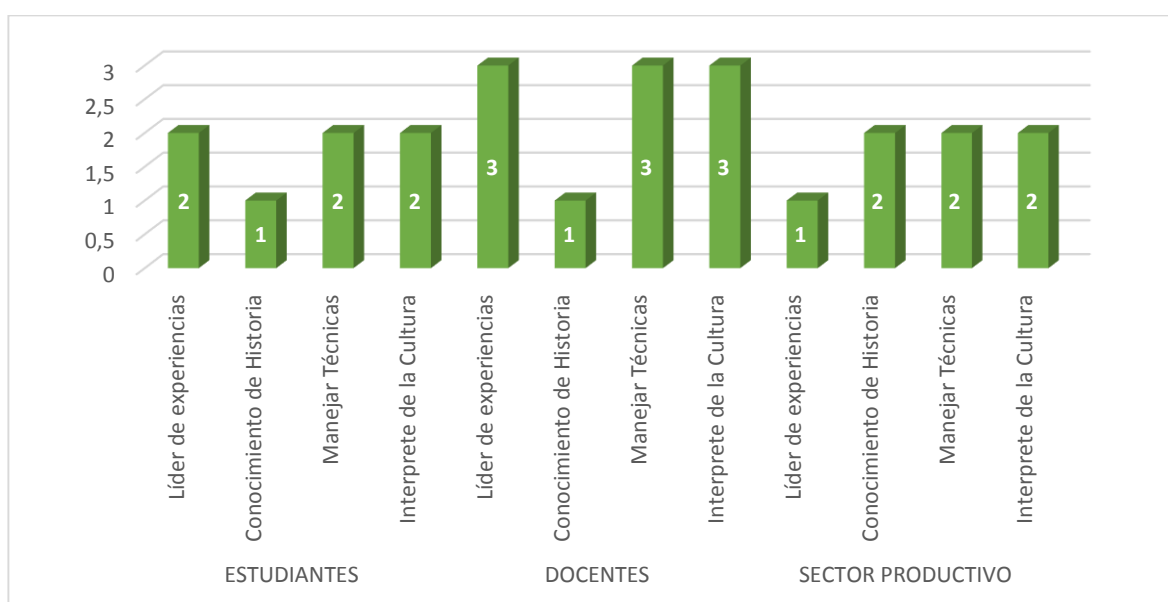


Figura 14: Factores que debe tener el gastrónomo bogotano en la identificación de una cultura gastronómica capitalina

En la Figura14, se puede apreciar que los entrevistados identifican con mayor tendencia que el gastrónomo en la actualidad debe ser líder de experiencias, manejando técnicas culinarias tradicionales, encaminadas en conocer la historia de los ingredientes dentro de la historia de Bogotá de acuerdo a Pantoja (2018) sostiene:

La persona encargada de interpretar las recetas de alimentación debe ser líder, tomando como base los recuerdos que representan la cultura y los elementos históricos de una identidad gastronómica local, para permitir generar canales de difusión a nivel familiar, social y económico. (p.180)

Es por ello que dentro del rol del gastrónomo se debe iniciar con el proceso de involucrar sus preparaciones a partir de enaltecer la cultural local, en el caso de la Capital es fundamental que la iniciativa de rescatar estas tradiciones sean desarrolladas desde las Instituciones de Educación Superior, evidenciando en los estudiantes de cocina, la importancia de colocar en práctica sus conocimientos para difundir mediante las técnicas ancestrales de la capital, la gran diversidad de oferta gastronómica que existe.

Mediante la Tabla 7 que a continuación se presenta, se identifica algunas expresiones establecidas por el grupo entrevistado de las características que debe tener el gastrónomo capitalino en la actualidad.

Tabla 7: Características del gastrónomo bogotano

<i>Participantes</i>	<i>Expresiones dadas en Entrevistas semiestructuradas</i>
Estudiantes	GastCaracte. 01 es algo complicado porque se necesita articular todo el sistema, desde lo agrícola, para aterrizarlo en preparaciones que fundamente hechos históricos
Docentes	GastCaracte.02 El gastrónomo capitalino debe hacer un reconocimiento histórico de la capital en la cual identifique sus tradiciones sus costumbres

Sector	GastCaracte.03 para nosotros como sector, lo importante es reconocer
Productivo	lo que tenemos, por desgracia nos gusta más lo internacional, dejando nuestras raíces

Fuente: Elaboración propia.

Mediante diferentes características que identifican las personas entrevistadas, se puede observar que lo fundamental para el desarrollo del gastrónomo bogotano, es centrar sus habilidades en generar preparaciones que estén fundamentadas en historia, buscando articular toda la cadena de elaboración desde el sistema agrícola hasta la distribución de los ingredientes para la generación de productos Reyes, Guerra y Quintero (2017) sostiene:

La gastro-geografía busca explicar cómo es que los hábitos alimentarios de las personas están ligados directamente con el lugar geográfico, estableciendo sus características e identificando su valor histórico dentro de los procesos del rol del gastrónomo. (p.4)

Varios elementos están inmersos en el desarrollo de la formación del gastrónomo bogotano, el cual se orienta a reconocer tanto los ingredientes de los productos autóctonos de la capital, a partir de la contextualización de las técnicas y montajes de productos; que identifiquen sus raíces y fortalezcan su difusión.

Discusión

El gastrónomo capitalino se encuentra cada vez inmerso en desarrollar diferentes habilidades que complementen su desarrollo profesional, las cuales deben estar alineadas tanto en la historia de la capital, mediante el desarrollo de técnicas autóctonas que generen productos ancestrales, fomentando la difusión de sus preparaciones dentro del sector culinario Romero (2015) argumenta que “En Bogotá los cocineros deben siempre establecer un canal directo entre

su saber y su práctica, fomentando el desarrollo de elementos históricos que argumenten la elaboración de sus productos”. (p.42)

Es importante que, dentro de la formación del estudiante de cocina, se genere el reconocimiento de sus tradiciones, las cuales incentivan el indagar sobre técnicas ancestrales que ayuden ampliar la oferta gastronómica de la capital y además establezca elementos de difusión y de recordación frente a una identidad gastronómica local, generando la interacción de los comensales con el conocimiento, mediante la degustación de platos de una experiencia gastronómica

3.3.3 Análisis del Plan Curricular del Programa de gastronomía de la Fundación

Universitaria San Mateo.

La Fundación Universitaria San Mateo dentro del desarrollo de generar procesos de formación de sus estudiantes en carreras profesionales por ciclos propedéuticos oferta el Programa de Gastronomía en el año de 2013, el cual renueva el registro calificado en septiembre del 2017 con las siguientes denominaciones:

- Técnica Profesional en Procesos Gastronómicos y Bebidas con Snies: 106473, Registro Calificado: 19207 del 21 de septiembre del 2017.
- Tecnología en Gestión Gastronómica y de Bebidas con Snies: 106472 Registro Calificado del 21 de septiembre del 2017
- Profesional en Gastronomía Snies: 91056 Registro Calificado: 19205 del 21 de septiembre del 2017.

Dentro de cada uno de los niveles de formación del programa, es importante resaltar que se está trabajando porque los estudiantes inicien por reconocer sus raíces autóctonas, bajo la Política de Salvaguardia de Patrimonio Inmaterial del Ministerio de Cultura, estableciendo un valor agregado a las preparaciones que están realizando.

A continuación se desarrollarán las características y competencias que se generan en cada uno de los ciclos propedéuticos de formación.

Técnico Profesional en Procesos Gastronómicos y Bebidas

El programa está orientado en generar competencias hacia la operación, producción y servicios dentro del sector gastronómico de manera nacional como internacional, estableciendo un alcance asistencial dentro del rol profesional del gastrónomo.

En el Primer Nivel la asignación es de 68 créditos académicos, dentro de los cuales va la práctica empresarial con 4 y con un total de 25 asignaturas y existen 2 asignaturas que están dentro de las electivas que suman 6 créditos.

A continuación, se da a conocer el Plan general de Estudios del Nivel Técnico

Tabla 8 Plan General de Estudios Nivel Técnico Profesional en Procesos Gastronómicos y Bebida

Curso – Módulo - Asignatura	Obligatorio	Electivo	Créditos Académicos	Horas de trabajo académico			Áreas o Componentes de Formación del Currículo				Número máximo de estudiantes matriculados o proyectados
				Horas de trabajo directo	Horas de trabajo independiente	Horas de trabajo totales	Misional	Básica	Específica	Complementaria	
SEMESTRE I											
Inglés I	X		3	3	6	9	X				
Cátedra Mateísta Ciclo Técnico	X		1	1	2	3	X				
Fundamentos de Matemáticas	X		2	2	4	6		X			

Curso – Módulo - Asignatura	Obligatorio	Electivo	Créditos Académicos	Horas de trabajo académico			Áreas o Componentes de Formación del Currículo				Número máximo de estudiantes matriculados o proyectados
				Horas de trabajo directo	Horas de trabajo independiente	Horas de trabajo totales	Misional	Básica	Específica	Complementaria	
Metodología de Estudio	X		1	1	2	3		X			
Pensamiento Lógico Matemático	X		1	1	2	3		X			
Cocina Básica	X		4	4	8	12			X		
Conservación y Manipulación de Alimentos	X		4	4	8	12			X		
SEMESTRE II											
Inglés II	X		3	3	6	9	X				
Herramientas Informáticas	X		2	2	4	6		X			
Metodología de Investigación	X		2	2	4	6		X			
Bebidas Destiladas y Fermentadas	X		3	3	6	9			X		
Técnicas de Servicio	X		2	2	4	6			X		
Carnes y Aves	X		4	4	8	12			X		

Curso – Módulo - Asignatura	Obligatorio	Electivo	Créditos Académicos	Horas de trabajo académico			Áreas o Componentes de Formación del Currículo				Número máximo de estudiantes matriculados o proyectados
				Horas de trabajo directo	Horas de trabajo independiente	Horas de trabajo totales	Misional	Básica	Específica	Complementaria	
SEMESTRE III											
Fundamentos de Emprendimiento Empresarial	X		2	2	4	6	X				
Principios Económicos y Administrativos	X		2	2	4	6			X		
Bebidas Ancestrales y Tradicionales Colombianas	X		3	3	6	9			X		
Pescados y Mariscos	X		4	4	8	12			X		
Panadería	X		4	4	8	12			X		
Electiva I		X	3	3	6	9				X	
SEMESTRE IV											
Inglés técnico	X		2	2	4	6	X				
Constitución política y Formación Cívica	X		2	2	4	6	X				

Curso – Módulo - Asignatura	Obligatorio	Electivo	Créditos Académicos	Horas de trabajo académico			Áreas o Componentes de Formación del Currículo				Número máximo de estudiantes matriculados o proyectados
				Horas de trabajo directo	Horas de trabajo independiente	Horas de trabajo totales	Misional	Básica	Específica	Complementaria	
Práctica empresarial	X		4	0	12	12	X				
Opción de grado nivel técnico	X		3	2	6	8	X				
Cocinas tradicionales de Colombia	X		4	4	8	12			X		
Electiva II		X	3	3	6	9				X	

Fuente: Fundación Universitaria San Mateo Programa de gastronomía 2017

A partir de la descripción presentada en el plan de estudios el programa de Técnica Profesional en Procesos Gastronómicos y Bebidas, se genera el Diseño curricular por competencias de acuerdo a las necesidades que se encontraron a partir del estudio de mapas funcionales de ocupación en las mesas sectoriales y mediante las sugerencias realizadas por los empresarios recolectadas en las pasantías realizadas por los estudiantes. Para ello se establecieron la siguiente estructura.

Tabla 9: Matriz de Competencias Nivel técnico Profesional en Procesos Gastronómicos y Bebidas

Competencia General	Elementos de Competencia	Asignaturas Relacionadas		
<p>Operar, producir y realizar el servicio de las empresas gastronómicas y de bebidas; con calidad, pertinencia e idoneidad.</p> <p>Comprometido con preservar y difundir la cocina tradicional colombiana.</p>	<p>Aplicar estándares en procesos para la conservación de los alimentos que garanticen y prolonguen la vida útil de los mismos.</p>	<p>Conservación y Manipulación de Alimentos</p>	Cocina Básica	
	<p>Transformar la materia prima de alimentos y bebidas generando productos gastronómicos con técnicas culinarias y estándares profesionales.</p>	Cocina Básica	Principios Económicos y Administrativos	
	<p>Operar áreas de cocina y bar en un establecimiento gastronómico y de bebidas.</p>	<p>Inglés I, II, Inglés Técnico</p>	<p>Fundamentos de Emprendimiento Empresarial</p>	<p>Fundamentos de Matemáticas</p>
	<p>Seleccionar y transformar productos cárnicos, pescados y mariscos para aplicarlos a preparaciones gastronómicas.</p>	Cocina Básica	Carnes y Aves	<p>Pescados y Mariscos</p>
	<p>Proveer productos de panadería de calidad haciendo uso adecuado de</p>	Cocina Básica	Panadería	

	las formulaciones e insumos			
	Reconocer y promocionar bebidas teniendo en cuenta su procedencia, fabricación y servicio.	Técnicas de Servicio	Bebidas Destiladas y Fermentadas	Bebidas Ancestrales y Tradicionales Colombianas
	Preparar alimentos típicos colombianos y realiza el montaje de platos para conservar el patrimonio cultural y autóctono, de acuerdo a las características regionales.	Cocina Básica	Cocinas tradicionales de Colombia	
	Competencias ciudadanas para la convivencia pacífica, la tolerancia, la solidaridad y el ejercicio transparente de su profesión.	Constitución política y Formación Cívica	Cátedra Mateísta Ciclo Técnico	Pensamiento Lógico Matemático
	Competencias investigativas	Metodología de Estudio	Opción de grado nivel técnico	Herramientas Informáticas

Fuente: Fundación Universitaria San Mateo Programa de Gastronomía 2017

Lineamientos Pedagógicos y Didácticos

El programa de gastronomía de la Fundación Universitaria San Mateo se establece mediante el Proyecto Institucional Educativo (PEI) el cual se desarrolla dentro del marco del aprendizaje experiencial, la formación por competencias, el aprendizaje por proyectos y el aprendizaje colaborativo.

Cuando se habla de competencias como enfoque se ubica, en el diseño de plan de estudios, mediante los perfiles y competencias, de las competencias se analiza mediante el conjunto de saberes (saber ser, saber hacer, saber conocer y saber convivir) que se enfocan en el desempeño de la vida real del estudiante.

Tecnología en Gestión Gastronómica y de Bebidas

El programa esta generado a responder las necesidades en los campos asistenciales y de supervisión orientados a la gestión de productos y servicios gastronómicos, dentro de su principal característica se basa en los procesos de administración en el ámbito de la gestión gastronómica.

En el Segundo Nivel la asignación es de 68 créditos más 59 créditos académicos para un total de 127 créditos, el semestre se compone de V a VII semestre y tiene 21 asignaturas, que incluyen 3 asignaturas propedéuticas de tipo técnico -tecnológico.

A continuación, se da a conocer el Plan general de Estudios del Tecnológico

Curso – Módulo - Asignatura	Obligatorio	Electivo	Créditos Académicos	Horas de trabajo académico			Áreas o Componentes de Formación del Currículo				Número máximo de estudiantes matriculados o proyectados
				Horas de trabajo directo	Horas de trabajo independiente	Horas de trabajo totales	Misional	Básica	Específica	Complementaria	
Práctica empresarial	X		4	0	12	12	X				
Opción de grado nivel tecnológico	X		3	2	6	8	X				
Análisis Sensorial	X		2	2	4	6			X		
Nueva Cocina Colombiana	X		4	4	8	12			X		
Química y Toxicología de los Alimentos	X		3	3	6	9			X		
Electiva IV		X	3	3	6	9			X		
PROPEDEUTICAS											
Formulación y Evaluación de Proyectos Gastronómicos	X		3	3	6	9		X			
Gestión de Alimentos y Bebidas	X		2	2	4	6			X		

Fuente: Fundación Universitaria San Mateo Programa de Gastronomía 2017

A partir de la descripción presentada en el plan de estudios el programa de Tecnología en Gestión Gastronómica y de Bebidas, se genera el Diseño curricular por competencias de acuerdo a las necesidades que se encontraron a partir del estudio de mapas funcionales de ocupación en las mesas sectoriales y mediante las sugerencias realizadas por los empresarios recolectadas en las pasantías realizadas por los estudiantes. Para ello se establecieron la siguiente estructura.

Tabla 11 Matriz de Competencias Nivel Tecnología en Gestión Gastronómica y Bebida

Competencia General	Elementos de Competencia	Asignaturas Relacionadas			
<p>Gestionar productos y servicios gastronómicos y de bebidas; considerando las necesidades nutricionales y conjugando la creatividad culinaria.</p> <p>Comprometido con preservar, difundir e innovar la cocina tradicional colombiana.</p>	Supervisar y verificar la operación gastronómica y de bebidas desde la gestión administrativa.	Nutrición y Diseño de Menús	Salud Ocupacional		
	Interpretar y estandarizar recetas culinarias acorde con las tendencias existentes y los requerimientos del establecimiento.	Cocina Latinoamericana	Cocina Internacional	Nueva Cocina Colombiana	Repostería
	Controlar la calidad en procesos de producción gastronómica aplicando sistemas definidos.	Nutrición y Diseño de Menús	Química y Toxicología de los Alimentos		
	Realizar análisis, planificación y control de los costos y gastos en la operación gastronómica.	Software de Alimentos y Bebidas	Nutrición y Diseño de Menús	Costos de A&B (Propedéutica)	
	Liderar el talento humano de la cocina con base a la proyección de ventas, necesidades de producción y políticas del establecimiento.	Salud Ocupacional	Costos de A&B (Propedéutica)	Legislación Laboral y Comercial (Propedéutica)	

	Gestionar eventos con capacidad de organización y planificación que permita la prestación adecuada de los servicios requeridos y la búsqueda permanente de la innovación.	Organización de Eventos y Catering	Software de Alimentos y Bebidas	
	Percibir las características organolépticas de los alimentos y las transformaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios.	Cultura del Café y Barismo	Análisis Sensorial	Química y Toxicología de los Alimentos
	Con competencias ciudadanas para la convivencia pacífica, la tolerancia, la solidaridad y el ejercicio transparente de su profesión.	Cátedra Mateísta Ciclo Tecnológico	Ética y Responsabilida d Social	Matemática para Proyectos
	Competencias investigativas	Metodología de la Investigación Aplicada	Opción de grado nivel tecnológico	

Fuente: Fundación Universitaria San Mateo Programa de Gastronomía 2017

Lineamientos Pedagógicos y Didácticos

El programa de gastronomía de la Fundación Universitaria San Mateo se establece mediante el Proyecto Institucional Educativo (PEI) el cual se desarrolla dentro del marco del aprendizaje experiencial, la formación por competencias, el aprendizaje por proyectos y el aprendizaje colaborativo.

Cuando se habla de competencias como enfoque se ubica, en el diseño de plan de estudios, mediante los perfiles y competencias, de las competencias se analiza mediante el conjunto de saberes (saber ser, saber hacer, saber conocer y saber convivir) que se enfocan en el desempeño de la vida real del estudiante.

Profesional en Gastronomía

El programa es orientado hacia la gerencia y administración de las áreas de procesos de la gastronomía aplicables a nivel nacional e internacional, permitiendo realizar indagaciones que puedan brindar soluciones a problemas presentados en el entorno de sus roles profesionales.

En el Tercer Nivel Universitario, la asignación de créditos es de 127 tanto del tecnólogo, más 37 créditos académicos para un total de 164 créditos los semestres van de VIII a IX, tiene un total de 12 de asignaturas.

Tabla 12 Plan General de Estudios Nivel Profesional

Curso – Módulo - Asignatura	Obligatorio	Electivo	Créditos Académicos	Horas de trabajo académico			Áreas o Componentes de Formación del Currículo				Número máximo de estudiantes matriculados o proyectados
				Horas de trabajo directo	Horas de trabajo independiente	Horas de trabajo totales	Misional	Básica	Específica	Complementaria	
SEMESTRE VIII											
Cátedra Mateísta ciclo profesional	X		1	1	2	3	X				
I+D+I Gastronómico	X		3	3	6	9		X			
Gerencia de Talento Humano	X		3	3	6	9			X		
Gerencia del Servicio	X		3	3	6	9			X		
Tipologías Culinarias	X		4	4	8	12			X		
Patrimonio Gastronómico	X		2	2	4	8			X		
SEMESTRE IX											
Ética Profesional	X		2	2	4	8	X				
Opción de grado nivel profesional	X		3	2	6	8	X				
Administración de Establecimientos Gastronómicos	X		3	3	6	9			X		
Gerencia de la Calidad en Alimentos y Bebidas	X		3	3	6	9			X		
Diseño y Montaje de Establecimientos Gastronómicos	X		3	3	6	9			X		

Fuente: Fundación Universitaria San Mateo Programa de Gastronomía 2017

A partir de la descripción presentada en el plan de estudios el programa de Profesional en Gastronomía, se genera el Diseño curricular por competencias de acuerdo a las necesidades que se encontraron a partir del estudio de mapas funcionales de ocupación en las mesas sectoriales y mediante las sugerencias realizadas por los empresarios recolectadas en las pasantías realizadas por los estudiantes. Para ello se establecieron la siguiente estructura.

Tabla 13 Matriz de Competencias Nivel Profesional en Gastronomía

Competencia General	Elementos de Competencia	Asignaturas Relacionadas	
Gerenciar y administrar de áreas y procesos de la gastronomía; participar de la investigación y de la aplicación de nuevas tecnologías y aportante a la difusión gastronómica nacional e internacional.	Gerenciar empresas del sector de alimentos y bebidas	Administración de Establecimientos Gastronómicos	Gerencia de la Calidad en Alimentos y Bebidas
	Organizar, dirigir, controlar y planificar procesos de producción en alimentos y bebidas con liderazgo.	Tipologías	Gerencia de Talento Humano
	Desarrollar proyectos gastronómicos que valorizan y conservan el patrimonio gastronómico nacional e internacional.	Formulación y Evaluación de Proyectos Gastronómicos (Propedéutica)	I+D+I Gastronómico
	Coordinar e implementar sistemas de calidad para la inocuidad y seguridad en la producción alimentaria.	Gerencia de la Calidad en Alimentos y Bebidas	

	Diseñar y apropiar modelos de servicio de manera estratégica y ética de acuerdo a las condiciones particulares de la empresa gastronómica.	Gerencia del Servicio	
	Aplicar y aportar las herramientas técnicas, espaciales y conceptuales necesarias para proyectos de equipamiento gastronómico.	Diseño y Montaje de Establecimientos Gastronómicos	
	Dirigir proyectos, procesos y personal en las áreas y empresas del sector gastronómico.	Gerencia de Talento Humano	Gerencia del Servicio
	Con competencias ciudadanas para la convivencia pacífica, la tolerancia, la solidaridad y el ejercicio transparente de su profesión.	Cátedra Mateísta ciclo profesional	Ética Profesional
	Competencias investigativas	I+D+I Gastronómico	Opción de grado nivel profesional

Fuente: Fundación Universitaria San Mateo Programa de gastronomía 2017

Lineamientos Pedagógicos y Didácticos

El programa de gastronomía de la Fundación Universitaria San Mateo se establece mediante el Proyecto Institucional Educativo (PEI) el cual se desarrolla dentro del marco del aprendizaje experiencial, la formación por competencias, el aprendizaje por proyectos y el aprendizaje colaborativo.

Cuando se habla de competencias como enfoque se ubica, en el diseño de plan de estudios, mediante los perfiles y competencias, de las competencias se analiza mediante el conjunto de saberes (saber ser, saber hacer, saber conocer y saber convivir) que se enfocan en el desempeño de la vida real del estudiante.

Capítulo 4.

Desarrollo del proyecto

4.1 Propuesta de Desarrollo de una cultura gastronómica Bogotana en la Fundación Universitaria San Mateo.

Descripción

Dentro de los elementos que busca desarrollar esta propuesta, está orientada bajo el modelo pedagógico Experiencial entendido como un modelo que integra las fases del aprendizaje experiencial propuestas por Dewey (1938) en el entorno, educador y aprendiz y que fue ampliado por Itin (1999) mediante el modelo diamante donde muestra un entramado de interrelaciones multidireccionales, enfatizando el papel del educador como dinamizador de experiencias que incentiven la curiosidad del estudiante, permitiendo la reflexión, conceptualización y aplicación del conocimiento.

Crisholm y otros (2009) establece un modelo ampliamente aceptado para caracterizar el aprendizaje experiencial, buscando combatir la desconfianza de los docentes conservadores ante la utilización del aprendizaje fuera del aula y en el lugar de trabajo, para complementar la formación del aula de clase para el desarrollo de competencias y promoción de aprendices autónomo y reflexivos.

Para ello se toma la investigación de forma transversal que permita desde el inicio de la carrera de los educandos identificar las tradiciones autóctonas de la capital, mediante la experiencia del docente y de los hechos históricos que enmarcan el desarrollo social de los habitantes de la ciudad, esta articulación debe estar sujeta desde el grupo de investigación con la que cuenta el programa de gastronomía bajo la categorización C por el Departamento de Ciencia, Tecnología e Innovación (Colciencias) en la última convocatoria de reconocimiento 781 de 2017.



Director del Grupo: ELIZABETH ARAQUE ELAICA
Nombre del Grupo: PATRIMONIO CULTURAL Y GASTRONOMICO DE COLOMBIA

Resultado de análisis para la medición de grupos de investigación Convocatoria 781 de 2017

Una vez revisada y analizada la información registrada en su GrupLAC con vigencia a 31 de Diciembre de 2016 (de acuerdo a lo dispuesto por Colciencias en los Términos de Referencia de la Convocatoria 781 de 2017) y [en relación con el cumplimiento de requisitos para la definición de grupo \(página 29\)](#), su grupo **CUMPLE** con la definición de grupo, por tanto el grupo "PATRIMONIO CULTURAL Y GASTRONOMICO DE COLOMBIA" ha sido **RECONOCIDO**

Adicionalmente, el grupo de investigación se encuentra participando en el proceso de medición de la Convocatoria 781 de 2017 y obtuvo la categoría **C** para el periodo comprendido entre la publicación de resultados y el 05 de diciembre 2019.

Para ver el detalle del proceso de medición haga clic en el enlace [Proceso de medición](#)

NOTA: Los datos que dieron lugar a los resultados que se presentan a continuación son aquellos que se encontraban avalados, disponibles y actualizados a 25 de julio 2017 (fecha de cierre de la Convocatoria 781 de 2017).

Figura 15 Última Convocatoria de reconocimiento 781 de 2017 de Colciencias

El nombre del grupo de investigación es Patrimonio Cultural Gastronómico de Colombia y que tiene como línea de investigación el Rescate del Patrimonio Cultural y Gastronómico Colombiano que propende por identificar, rescatar y diseñar elementos de análisis que ayuden a la reflexión del valor cultural, social y gastronómico colombiano, estos elementos están sustentados bajo los lineamientos del Ministerio de Cultura bajo la Ley 397 de 1997 denominada “Ley de Cultura” que por medio de la Política de Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial, busca incentivar, cuidar y difundir las tradiciones locales de los pueblos.

4.1.2 Justificación

Dentro del campo de la gastronomía a nivel de investigación en Colombia los procesos se han enfocado en identificar las características de preparación autóctona de las regiones, estableciendo técnicas ancestrales que poseen los portadores de tradición. A nivel del programa de gastronomía y con ayuda del grupo de investigación, se busca analizar elementos pedagógicos que permita que los estudiantes, reconozcan la importancia de saber de dónde se origina la cocina nacional, mediante elementos experienciales que ayuden a enaltecer el trabajo realizado por las cocineras nativas del país, para ello se sugieren ajustar las sublíneas de investigación que permitan

centrar las indagaciones realizadas mediante las siguientes estructuras de profundización, que buscan establecer una identidad nacional en las ofertas gastronómicas.

Desarrollo de Productos (Rescate-innovación)

Mediante la indagación de la historia de las regiones, esta sublínea busca generar el desarrollo de productos que por medio del rescate de tradiciones y elementos inmateriales del país permitan identificar y elaborar recetas autóctonas, dándolas a conocer por medio de montajes de platos, presentando las características con que fueron elaboradas, permitiendo a los estudiantes profundizar sobre técnicas de cocción que aporten a su rol profesional.

4.1.3 Emprendimiento Gastronómico

Esta sublínea se traza en el desarrollo de generar ideas de emprendimiento dentro del programa de gastronomía estableciendo elementos del Rescate del Patrimonio Gastronómico Colombiano, evidenciando la importancia que tiene la cocina nacional en el desarrollo de la industria, el comercio y las relaciones internacionales, convirtiéndose en una plataforma de difusión de las tradiciones del país.

4.1.4 Responsabilidad Social

Uno de los compromisos que el gastrónomo adquiere en su profesión es velar por el bienestar de la comunidad mediante su gestión, se busca asesorar en preparaciones que ayuden al desarrollo dietas nutricionales, difusión de cultura y de elementos pedagógicos como muestra del conocimiento de la riqueza de la gastronomía nacional.

Todo este marco de organización temática busca generar elementos de aprendizaje en la gastronomía analizada por Ferrada y Flecha (2008) definiéndolo como:

Generar comunidades de aprendizaje que permita desarrollar proyectos que impacten en la transformación cultural y social, mediante estructuras dialógicas que fortalezcan el conocimiento entre los diversos espacios de educación formal o informal que se presentan en la sociedad (p.43)

Dentro de la generación de conocimiento para el desarrollo del gastrónomo es fundamental que su aprendizaje este orientado a relacionarse con cocineros pares que les ayuden a conjugar los conceptos de sus clases con la puesta en práctica de los procedimientos dentro de la vida laboral como lo manifestaba Freire (1997) “no somos seres de adaptación si no de transformación” dando a conocer que los seres humanos siempre están en continuo cambio, dentro de la cadena del conocimiento y aprendizaje.

Pero dentro de ese aprendizaje generado por los grupos de formación experiencial, es importante la construcción del individuo a la hora de analizar la información recibida por esos entornos de educación, de ahí que el aporte de la pedagogía critica asumida por McLaren (2005) como:

La naturaleza de la dialéctica crítica habilita al investigador de la educación para ver a la escuela no simplemente como un lugar de adoctrinamiento o socialización o como sitio de instrucción, si no como un terreno cultural que promueve la afirmación del estudiante en su auto transformación (p.204)

Los estudiantes de gastronomía están inmersos dentro de sus procesos de aprendizaje, debido que deben reconocer las tradiciones culturales de la población donde van a realizar sus nuevas preparaciones, generando dinámicas de recordación de las recetas tradicionales de las regiones de Colombia.

Mediante el desarrollo del enfoque de nuevas capacidades expuesto dentro del marco de la educación, es importante evidenciar que debe existir una nueva práctica de sus conocimientos, para ello. Sen (2002) afirma. “Que el enfoque de capacidades está ubicado en las características individuales de los sujetos, dependiendo de sus labores diarias” (p.25). Por ello es fundamental

articular los procesos de investigación en pro del desarrollo de ambientes de aprendizaje, donde el estudiante este en continuo dialogo de sus saberes, en relación de sus conocimientos.

4.1.5 Objetivos de la Articulación

Generar el reconocimiento de la investigación como agente articulador de la identidad gastronómica local a partir de las comunidades de aprendizaje.

Establecer la relación de las asignaturas del programa de gastronomía que permitan relacionar los conocimientos del aula de clase como medio de difusión de las tradiciones culturales y gastronómicas de las regiones de Colombia.

Salvaguardar las técnicas ancestrales de las preparaciones autóctonas de Colombia como estrategia curricular del programa de gastronomía.

4.1.6 Tiempos de Duración

La propuesta de articulación está trazada para el desarrollo de cada semestre de estudio, teniendo en cuenta que durante el desarrollo de la carrera profesional en gastronomía su metodología está enfocada en niveles propedéuticos, los cuales están direccionados por competencias que deben adquirir los estudiantes en las diferentes asignaturas.

Por nivel de formación se busca enlazar la propuesta al trabajo desarrollado por lo semilleros, en el caso de nivel Técnico profesional denominado Rescate del Patrimonio, a nivel Tecnólogo Emprendimiento gastronómico y el profesional con Responsabilidad Social quienes están alineados a la línea de investigación del programa.

4.1.7 Estrategias Pedagógicas

Para el desarrollo de la articulación de la propuesta se establece las siguientes estrategias pedagógicas:

Tabla 14 Matriz Estrategias Pedagógicas para el Desarrollo de la Articulación

Estrategia	Descripción de la Aplicación de la estrategia	Pasos para su Desarrollo	Utilidad Programa de Gastronomía
1. Aprendizaje Basado en Problemas ABP	<p>Es una herramienta pedagógica desafiante, en la cual consiste proponer a los estudiantes, un problema relacionado con la identidad gastronómica bogotana.</p> <p>En él los estudiantes buscan dar sus conocimientos, mediante un pensamiento crítico, que les permita indagar y poner en práctica los conceptos desarrollados desde su formación.</p> <p>Esta estrategia permite poner en prueba las habilidades sociales en relación de construir sus conocimientos el rol de solucionar los problemas presentados.</p>	<p>Paso 1</p> <p>Analizar el escenario del problema</p> <p>Mediante la exposición del caso que se necesita resolver, el estudiante generara una interacción con la problemática expuesta, relacionando las fuentes que debe consultar</p> <p>Paso 2</p> <p>Realizar un dialogo interno y externo</p> <p>Los educandos mediante el desarrollo de su experiencia establecen procesos de hipótesis e identifican las causas del problema</p> <p>Paso 3</p> <p>Generar un plan de Trabajo</p> <p>Mediante una consulta de la información que conocen, generan un esquema del desarrollo del trabajo</p> <p>Paso 4</p>	<p>Permite la interacción de los estudiantes con sus compañeros, además de encontrar motivación frente a un reto expuesto</p> <p>Genera elementos de análisis para el desarrollo de soluciones que les permita dar alternativas dentro de su rol profesional</p> <p>Genera responsabilidad frente a actividades encomendadas</p>

		<p>Recopilación de Información</p> <p>En esta parte el grupo de trabajo consulta fuentes primarias, secundarias y terciarias, donde establecen la importancia de los argumentos adquiridos</p> <p>Paso 5</p> <p>Difusión de Resultados</p> <p>Luego de conocer la integración de las diferentes fuentes de información se empieza a concluir la aplicabilidad del proceso</p>	
<p>2.Método del Caso</p>	<p>Mediante la exposición de casos o experiencias dentro del sector de la gastronomía, se busca que los estudiantes relacionen su formación con la vida laboral que se encontrara en su rol profesional.</p> <p>Permitiendo analizar las acciones realizadas por los individuos expuestos a los hechos.</p>	<p>Paso 1</p> <p>Conocimiento Individual</p> <p>En este caso la estrategia busca primero que los estudiantes de manera individual conozcan el caso para su correspondiente análisis</p> <p>Paso 2</p> <p>Consulta de pares</p> <p>En esta parte los estudiantes de los grupos de investigación, inician la consulta sobre lo que cada uno entendió (grupo máximo)</p> <p>Paso 3</p>	<p>Expone elementos de la cotidianidad del rol del gastrónomo en el sector, evidenciando los conocimientos adquiridos por los estudiantes en su proceso de formación</p> <p>Permite que el docente pueda guiar el proceso de retroalimentación de la información encontrada en cada caso expuesto.</p>

		<p>Difusión de Hallazgos</p> <p>Los estudiantes mediante grupos de trabajo establecen canales de comunicación, permitiendo que se puedan conocer las diferentes impresiones de los hechos sucedidos en el caso de gastronomía</p> <p>Paso 4</p> <p>Retroalimentación</p> <p>Mediante el acompañamiento de un docente tutor, se busca dar una orientación de los procesos expuestos por los grupos de trabajo, permitiendo identificar técnicas a realizar</p>	
<p>3.Aprendizaje</p> <p>Orientado a</p> <p>Proyectos</p>	<p>Mediante el aprendizaje experiencial se busca que el estudiante coloque en práctica sus conocimientos, elementos que durante la formación solo se han hecho de manera tradicional y monótona.</p> <p>El proyecto seleccionado, busca integrar los conocimientos de la identidad gastronómica</p>	<p>Primer Proceso</p> <p>Se da a conocer el Proyecto a trabajar, se esboza un primer borrador de temáticas para empezar abordar el reto expuesto</p> <p>Segundo Proceso</p> <p>Se caracteriza el problema a trabajar, luego se analiza las posibles fuentes de consulta para el argumento de su desarrollo</p>	<p>Permite el desarrollo de habilidades de los estudiantes, en la búsqueda de dar soluciones precisas frente al desarrollo de un proyecto, donde se pone a prueba la coordinación y el trabajo en equipo</p>

	capitalina, a partir de propuestas de platos típicos	<p>Se busca la consulta con terceros, quienes brindaran su orientación en el proceso.</p> <p>Tercer Proceso</p> <p>Mediante el análisis de cada una de las características del proyecto se empieza a definir los roles de los participantes</p> <p>Cuarto Proceso</p> <p>Se inicia con la construcción de los productos que den solución al problema planteado</p>	
--	--	--	--

Fuente: Elaboración Propia

4.1.8 Contenidos de la articulación

Para el desarrollo de establecer los contenidos dentro de la articulación curricular de una cultura gastronómica bogotana, se consulta el plan académico que busca integrar las asignaturas que mediante la formulación de competencias se evidencia el Rescate del Patrimonio Gastronómico Colombiano, para el primer Nivel de Formación de Técnico Profesional en Procesos Gastronómicos y Bebida las materias son las siguientes:

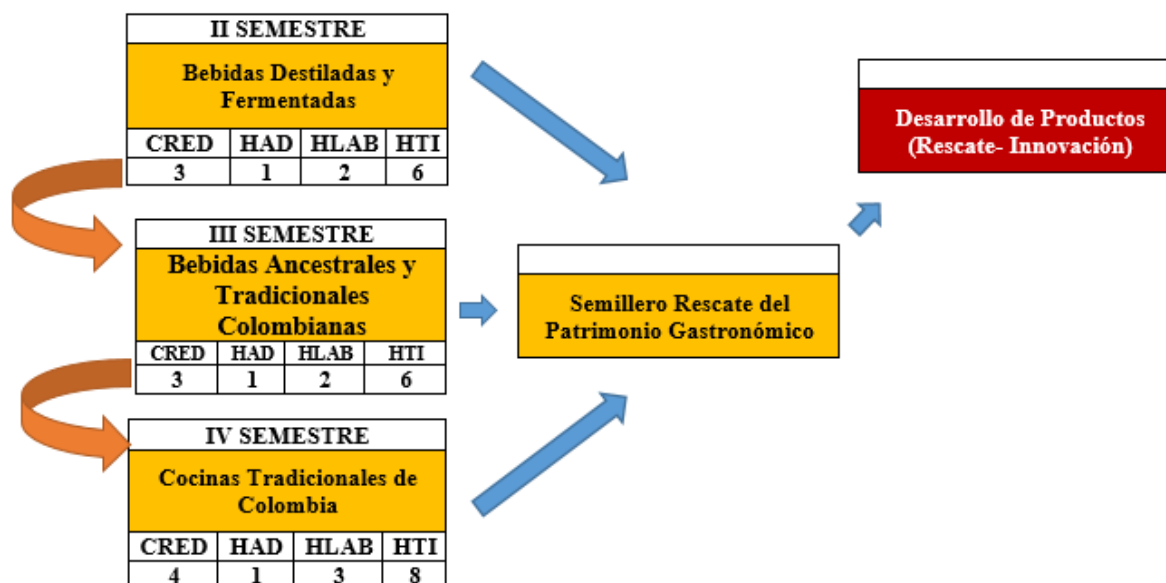


Figura 16 Articulación Nivel de Formación Técnico Profesional en Procesos Gastronómicos y Bebida

Dentro de la integración de las asignaturas del plan académico del Nivel Técnico se encuentra la asignatura de Bebidas Destiladas y Fermentadas que tiene como competencia reconocer y promocionar bebidas teniendo en cuenta su procedencia, fabricación y servicio. Dentro del reconocimiento de la identidad gastronómica capitalina a mediados del siglo XIX la Cultura Muisca se instala en la capital, generando el proceso de elaboración de la Chicha esta bebida que ha marcado históricamente diversos hechos históricos desde la violencia de 1949 con la Muerte del Caudillo Liberal Jorge Eliecer Gaitán, hasta ser prohibida su venta bajo la manipulación de las empresas cerveceras. Esta asignatura permitirá nutrir el desarrollo del Semillero del Rescate del Patrimonio a portando a la sublínea de investigación de desarrollo de productos.

Dentro del III Semestre se encuentra la asignatura de Bebidas Ancestrales y Tradicionales de Colombia la cual tiene como competencia Identificar y elaborar bebidas tradicionales de las culturas de las regiones de Colombia, en el caso de la ciudad se empieza hablar del Canelazo bebida que se realiza de aguapanela y aguardiente con limón, su historia se origina en la región

de los Andes, se le atribuye por las abuelas como una bebida curativa que brinda calor para aliviar la gripa, en la actualidad se utiliza como opción de consumo de los universitarios quienes la consideran un néctar de dioses. Esta asignatura evidenciara la importancia de contrastar el manejo de la historia en la generación de una identidad.

En IV Semestre esta la asignatura de Cocinas Tradicionales de Colombia que tiene como competencia el transformar la materia prima de alimentos y bebidas, generando productos gastronómicos respondiendo a los protocolos y las necesidades del cliente, como principal producto a desarrollar es la Changua, preparación autóctona de la población muisca que ha permitido ser fuente de energía, al pasar de los años se ha convertido en plato autóctono capitalino que era compartido en las grandes elites sociales ya que dignificaba el consumo de la leche con el huevo.

En esta primera parte de la articulación, se busca que el estudiante conozca la historia a partir de las preparaciones tradicionales, que identifican a la ciudad, desde las bebidas hasta la preparación de platos fuertes.

Nivel de Formación Tecnología en Gestión Gastronómica y de Bebidas

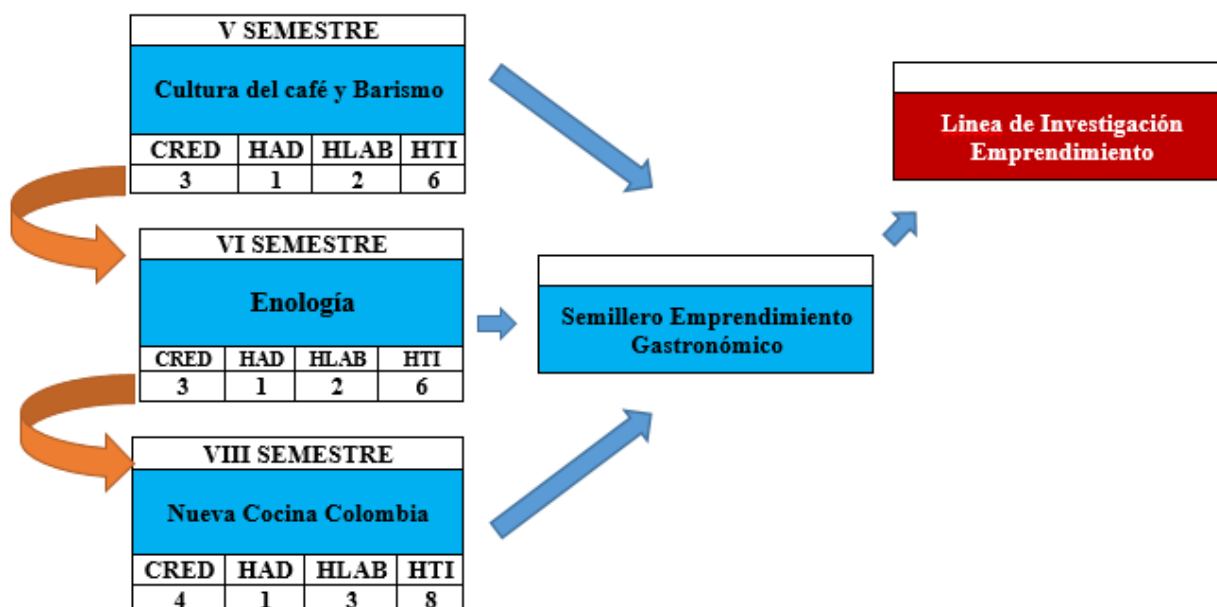


Figura 17 Articulación Nivel de Formación Tecnología en Gestión y de Bebida

En esta parte de la formación los estudiantes participaran desde la experiencia, evidenciando la importancia del rol de los portadores de tradición, que el Ministerio de Cultura identifica como la memoria viva del desarrollo de la oferta tradicional gastronómica del país.

El nivel de formación de la Tecnología lo conforma la asignatura Cultura del Café y Barismo que tiene por competencia identificar y elaborar productos a base de Café que generen elemento de reconocimiento inmaterial de las tradiciones colombianas. Como desarrollo para la articulación de investigación se analizará las diferentes preparaciones del Café como instrumento de interacción entre comensales y baristas capitalinos.

La asignatura de Enología busca establecer el reconocimiento de los productos destilados, como el origen y adecuados maridajes, en caso de la capital las sidras que son productos de frutas fueron traídos por los españoles como aperitivos a la hora de cenar, cuenta la historia de los portadores tradicionales, que esta bebida era la que acompañaba las tardes de corrida de toros.

En el caso de la Asignatura Nueva Cocina Colombiana su competencia radica en generar preparaciones autóctonas de las regiones de Colombia, en caso de la ciudad el Ajiaco Santaferño fue un plato que mediante la cocción de diversos tubérculos (papas) permitió el reconocimiento del Virrey de Efectivo de Nueva Granada Juan José Francisco Sámano, como un plato que reconfortaba a sus tropas del frío capitalino.

Nivel Formación Gastronomía Profesional

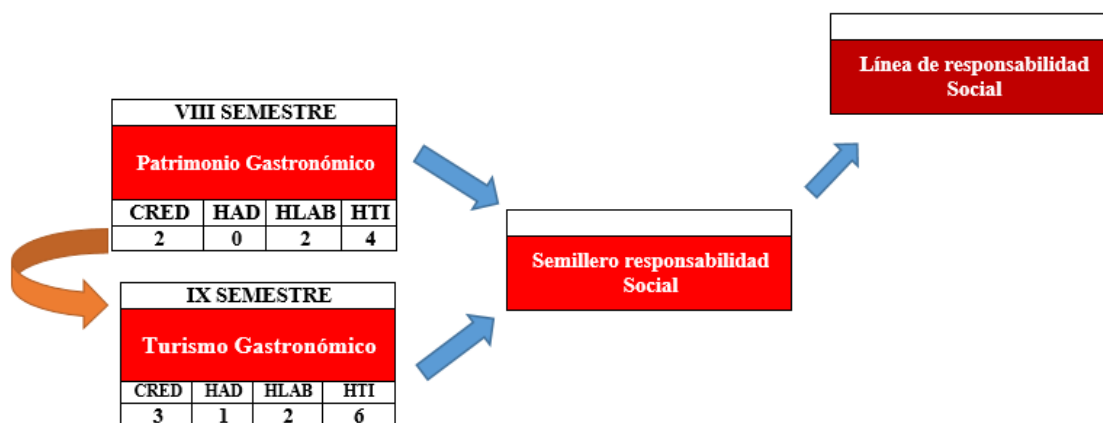


Figura 18 Articulación Nivel Profesional de Gastronomía

Dentro del Nivel de Formación Profesional el gastrónomo generara alternativas de reconocimiento del Patrimonio Inmaterial de Colombia, estableciendo preparaciones que ayuden al desarrollo de nuevas ofertas gastronómicas locales.

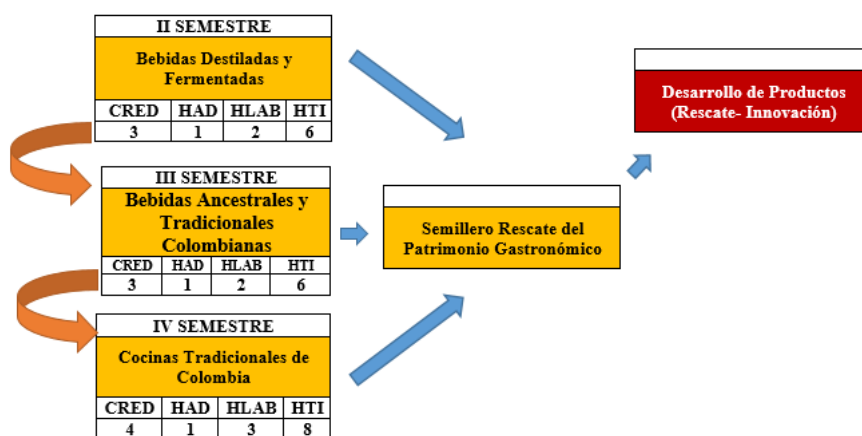
En la asignatura de Patrimonio Gastronómico su competencia está en reconocer los elementos tradicionales de la cultura de cocina colombiana, en esta parte de la articulación es importante resaltar los hechos históricos que conllevaron a reconocer platos emblemáticos como las arepas de choclo y el típico Chocolate Santaferño, que era el punto de encuentro de la comunidad política bogotana.

En el caso de la asignatura de Turismo Gastronómico su competencia se desarrollaría en reconocer las diferentes rutas gastronómicas del país, para ello se establecería el desarrollo de la

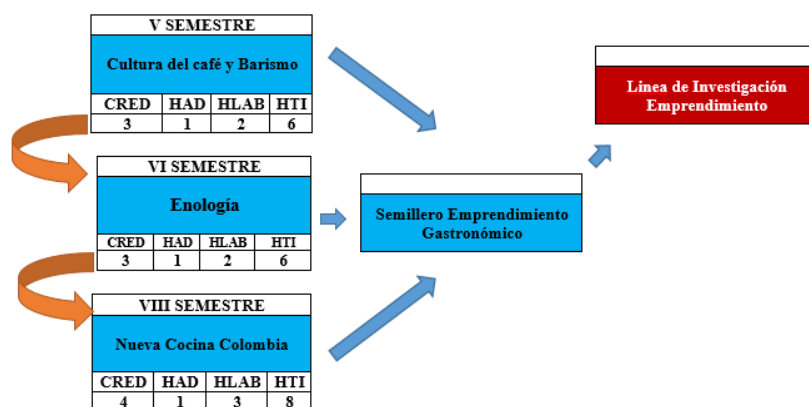
ruta del año en la capital, que involucro la llegada de elementos de construcción del Capitolio Nacional.

A continuación, se presenta la articulación final de la propuesta

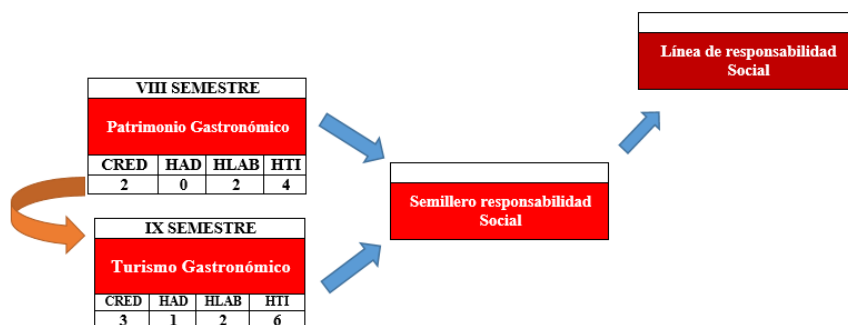
Técnico Profesional en Procesos Gastronómicos y Bebidas



Tecnología en Gestión Gastronómica y Bebidas



Profesional en Gastronomía



**Rescate del
Patrimonio
Cultural
Gastronómico**

Figura 19 Articulación de Programa de Gastronomía

4.1.9 Personas Responsables y Beneficiarios

Dentro de la articulación diseñada estará cargo del Coordinador de Investigación del Programa de Gastronomía, quien establecerá los procesos de unificación de las indagaciones institucionales en relación con los docentes líderes de las materias designadas dentro del proceso del reconocimiento de la Identidad gastronómica capitalina.

Los beneficiarios serán los estudiantes del Programa de gastronomía profesional, quienes en cada nivel de formación evidenciarán la importancia de su rol como agente de difusión de cultura y salvaguardia de las tradiciones capitalinas y colombianas.

Capítulo 5.

Análisis de Resultados

A partir del desarrollo de generar una propuesta de articulación curricular donde el eje central sea la investigación para el desarrollo de una cultura gastronómica capitalina en el Programa de Gastronomía de la Fundación Universitaria San Mateo se realiza la siguiente descripción de los hallazgos encontrados en el desarrollo de la indagación

5.1 Generación de Ambientes de Aprendizaje Investigativos dentro del entorno cultural del gastrónomo colombiano

En la generación de ambientes investigativos dentro de la acción del gastrónomo colombiano, se pudo evidenciar que es importante el reconocimiento de preparaciones tradicionales del país, las cuales deben estar conformadas mediante elementos de indagación, donde la técnica este alrededor de la historia de los platos emblemáticos, permitiendo tanto a estudiantes y docentes encontrar espacios de aprendizaje que constantemente se encuentran en cambio, ya sea por información de algún hecho histórico en que la preparación haya estado influenciada o porque se debe generar diversos cambios de estrategias pedagógicas para que el docente pueda explicar la importancia de la preparación autóctona de la región como lo manifiesta Duarte (2016) cuando afirma:

(...) el papel transformador del aula esté en manos del maestro, de la toma de decisiones (que este realice) (...) de la apertura de conciencia entre su discurso y su manera de actuar, de la problematización y reflexión crítica que él realice de su práctica (p. 104)

Mediante una encuesta realizada a los docentes del Programa de Gastronomía se pudo comprobar que los ambientes de aprendizaje son:

1. ¿Qué entiende usted por ambientes de aprendizaje?

17 respuestas



Figura 4 Respuesta Docentes

Las técnicas y procesos de formación como elemento central del desarrollo de un ambiente de aprendizaje, sin embargo dentro de un entorno de educación es importante que los espacios de formación establezcan contextos de la vida práctica donde se pueda “problematizar, descubrir, comprender, motivar y asimilar las situaciones y contenidos temáticos a partir de la perspectiva del estudiante” Rodríguez (2015) quien lo aborda de una manera experiencial en el artículo de Ambientes de Aprendizaje de la Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo.

Cuando se habla de los procesos de ambientes de investigación para el reconocimiento de una identidad gastronómica capitalina, se puede analizar que existe un total desconocimiento de las preparaciones por parte de los habitantes de la capital, debido a diferentes culturas que llegan a la ciudad, como se ve reflejado en la recopilación de las entrevistas semiestructuradas realizadas a estudiantes, docentes y sector productivo.

En ellas se pueden encontrar lo siguiente:

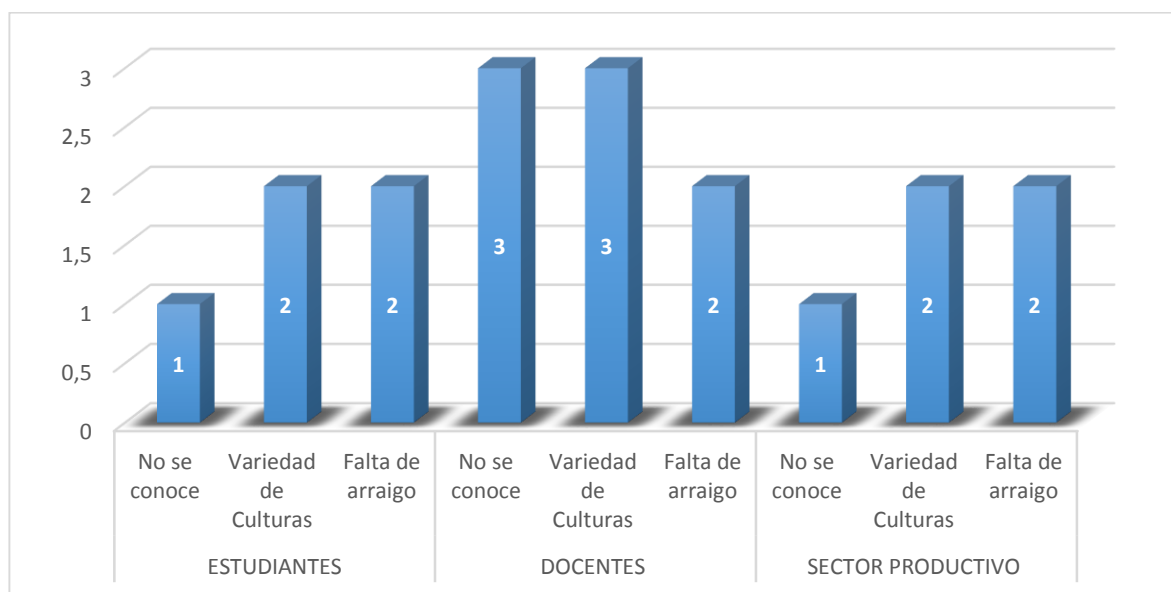


Figura 11. Reconocimiento de la Identidad Gastronómica Capitalina

En las consultas realizadas tanto a estudiantes, docentes y sector productivo descritos en la Figura 11, se observa una mayor frecuencia en que la ciudad no identifica sus preparaciones autóctonas, debido a que existe una gran variedad de culturas que habitan en la Capital, generando que se diluya cada vez más las preparaciones ancestrales locales, evidenciando la poca difusión de sus tradiciones a las nuevas generaciones, Romero (2015) manifiesta:

(...) la cocina Bogotana durante muchos años ha estado en contrastes significativos, tanto en sabores como en los alimentos que cada día tomamos en nuestras casas y encontramos que muchas veces somos ajenos a ellas, debido a que existe muchas influencias que nos apartan de nuestra cultura. (p.2)

Dentro del sector de la gastronomía, la formación de los estudiantes se enfoca en establecer recetas que permitan desarrollar platos en donde los espectadores generen sentido de recordación, en el caso de Bogotá se está reflexionando desde las instituciones de educación superior, como sus egresados deben direccionar sus conocimientos en la articulación de los hechos históricos de la

capital con las técnicas nativas de las cocineras tradicionales, y así empezar a generar propiedad de los elementos gastronómicos culturales de la Capital.

En la Tabla 4, se dará a conocer las impresiones sobre la identidad cultural gastronómica bogotana.

Tabla 4 Impresiones de la Identidad Gastronómica Capitalina

<i>Participantes</i>	<i>Expresiones dadas en Entrevistas semiestructuradas</i>
Estudiantes	Gast Cap 01 A nivel Bogotá es difícil identificar una cultura gastronómica porque a la capital ha llegado distintas culturas, porque ha existido una apropiación de todos los elementos de esas culturas, creo que es difícil encasillarlo en estos momentos bajo esos términos
Docentes	Gast Cap 02(...) Bogotá es el epicentro del país y generalmente está habitado por muchísimas culturas personas que viene como tal de Medellín de la Costa, de Boyacá generalmente hace que no allá una identidad propia aquí en Bogotá.
Sector Productivo	Gast Cap 03 Bogotá en estos momentos se encuentra influenciada por elementos extranjeros que queremos representar, técnicas de vanguardia, manejo de memoria sensorial, pero no reconoce ni les da valor a sus productos.

Fuente: Elaboración propia.

Dentro de las descripciones realizadas en la Tabla 4, las personas consultadas identifican que los habitantes de la Capital desconocen sus preparaciones ancestrales, debido a que existe muchos factores que impiden el reconocimiento de preparaciones tradicionales, como lo son: la

influencia de muchas culturas, la moda de las nuevas técnicas de vanguardia de la cocina, los procesos de moda colectivos que hacen perder interés en lo local Reyes, Guerra, y Quintero (2016) sostienen:

la educación en gastronomía requiere de una clara reflexión sobre las pautas a tomar en cuenta para el diseño de los programas educativos, donde se debe iniciar por el reconocimiento y salvaguardia de cocinas auténticas que ayuden a fortalecer las raíces de cada región y poder generar la participación de los nuevos cocineros en la historia de su territorio. (p. 21)

Territorio que debe analizarse desde la cultura como elemento pedagógico dentro de la generación de ambientes de aprendizaje como lo sostiene Debray (2015) cuando señala: (...) la cultura contiene un segmento pedagógico, debido que se evidencia un declive de la hegemonía de la institución escolar en las sociedades contemporáneas, donde los significados de la Pedagogía se habían restringido a lo escolar, olvidándose sus significados complejos y polisémicos. (pág. 14)

Bogotá a nivel gastronómico se encuentra en un proceso de alineación que busca evidenciar todas sus preparaciones autóctonas tomando en cuenta la “Ley de Cultura” que el Ministerio de Cultura promulgo como alternativa para el reconocimiento de cocinas tradicionales, sin embargo, en la ciudad dichos elementos no se han profundizado debido al desconocimiento de la historia de las preparaciones locales y la invisibilización del trabajo de los y las portadores de tradición por las academias de gastronomía.

Dentro del análisis que realiza Vélez (2013) habla de cómo se debe abordar el reconocimiento de una identidad manifestando:

Hablar de identidad también es hablar de los imaginarios que dan sentido, memoria e historia a los grupos; es hablar de un lugar virtual que refleja la historia vital, la relación entre el deber ser y el real ser, el ideal del ser y su hacer en el “mundo”. En esta dimensión, la identidad no es una pregunta: es una respuesta a las formas de pensar y de actuar de un grupo; es una forma de

conocer, explicar y teorizar los contenidos y las dinámicas de la realidad, la “propia” realidad; es una abstracción, un razonamiento y una solución. (p. 172)

Bajo el análisis dentro del proceso del ambiente educacional, cabe decir que lo fundamental es generar un modelo de formación donde se centre en múltiples experiencias, donde los individuos participen de su propio aprendizaje como comunidades en red, que permita navegar dentro de los diferentes escenarios que ayuden a complementar su conocimiento y prácticas.

5.2 Estrategia Curricular Brújula de la Formación del Gastrónomo Nacional

Cuando se habla de formación desde la academia se remite al diseño de un Currículo, el cual establece una secuencia del aprendizaje que debe seguir el estudiante, en el cual involucra un sinnúmero de conocimientos y prácticas que están enfocados al desarrollo de un perfil profesional, cuando se remonta al origen de la palabra Currículo desde su etimología en Romana se define como “Cursos Honorum que significaba la suma de honores que iba acumulando el ciudadano en el desempeño de diversos trabajos” como se cita en (Gimeno, 2014 p. 12) luego de varios años dentro de la estructura que se tenía de aprendizaje se empezó a ver la necesidad de no solo mirar la secuencia de conocimientos que se debía entregar a los educandos, si no la manera de como transmitir de forma correcta los conceptos, nace la pedagogía como herramienta de vinculación entre el conocimiento y la puesta en práctica de las habilidades.

Los docentes del programa de gastronomía consideraron que, dentro del desarrollo del Currículo, ellos tenían varios elementos que desde la pedagogía se podían abordar

4. Dentro de sus clases para el desarrollo de formación de los estudiantes ¿qué elementos aborda para el reconocimiento de una identidad gastronómica capitalina?

17 respuestas

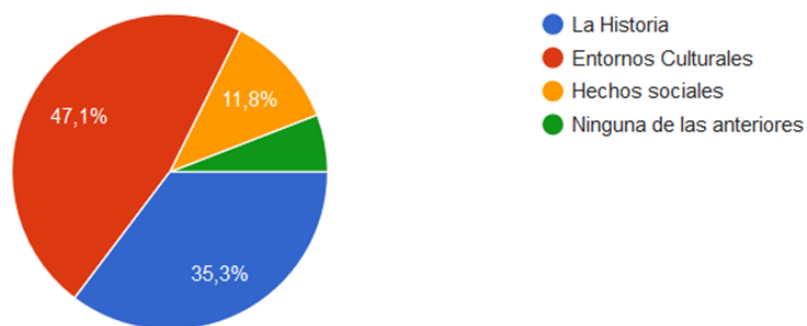


Figura 7 Respuesta Docentes

En la Figura 7 se puede analizar que los docentes consideran que los entornos culturales, son el eje fundamental para el desarrollo del reconocimiento de una identidad gastronómica, teniendo en cuenta que “la gastronomía colombiana debe abarcar un reconocimiento de una identidad nacional” expuesta por Rojas (2014) y que mediante la Política de Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial del 2009 analiza la importancia de identificar la historia, las tradiciones y las costumbres de un pueblo, sin embargo cuando se aborda los procesos de formación dentro de las instituciones de Educación Superior se encuentra que existen algunos campos del saber que buscan ahondar las tradiciones culturales mediante el desarrollo de competencias, pero que faltan analizar desde lo autóctono de las portadoras de tradición.

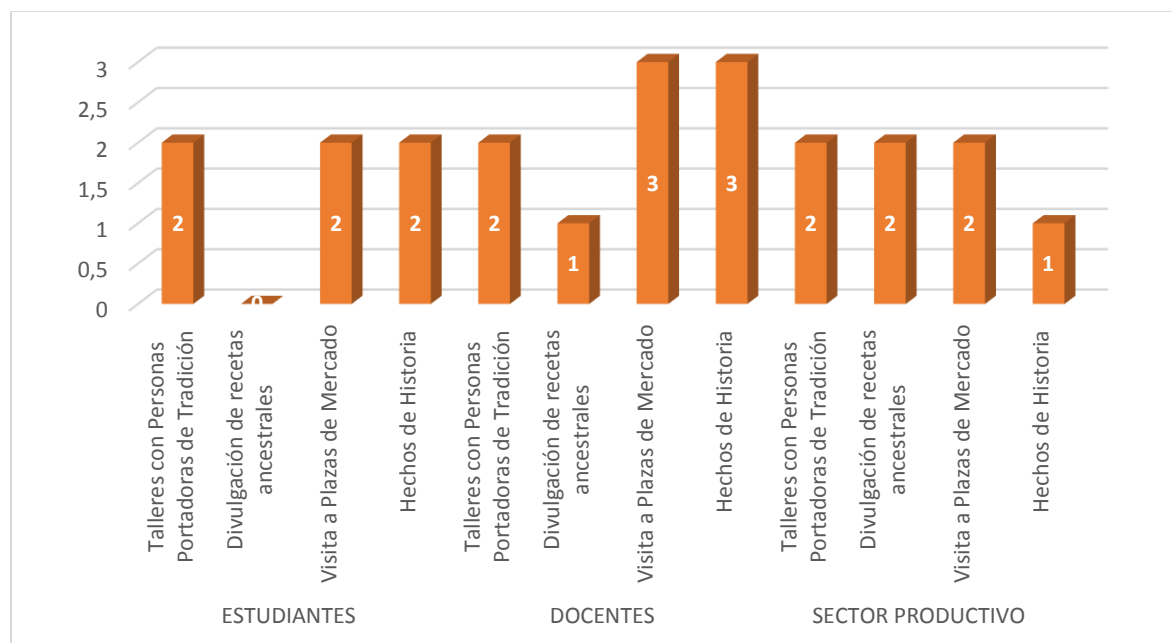


Figura 13 Elementos Pedagógicos para la Identificación de una Cultura gastronómica Capitalina.

En la Figura 13, los entrevistados coincidieron en que una de las estrategias pedagógicas que se podían implementar para el reconocimiento de una identidad gastronómica capitalina, radica en generar las visitas a las plazas de mercado, seguido de tener en claro los hechos históricos que permitieron la generación de los platos autóctonos de la ciudad, como ejemplo se puede analizar el Plan de Salvaguardia de Patrimonio Cultural inmaterial (2015) que estableció: “que las Plazas de Mercado son centro de aprendizaje, donde las interacciones se realizan entornos a los alimentos como medio de una identificación cultural”.

A continuación, se presentará las principales expresiones encontradas en común dentro del desarrollo de la entrevista.

Tabla 6 Principales elementos pedagógicos para una identidad gastronómica Capitalina.

<i>Participantes</i>	<i>Expresiones dadas en Entrevistas semiestructuradas</i>
Estudiantes	Pedago Gast01 yo pienso que el arraigo cultural de la capital, es salir a conocer que preparaciones que existen en la capital, es conocer y manejar las diferentes técnicas de preparación, permitiendo evidenciar las experiencias de las portadoras de tradición.
Docentes	Pedago Gast02es importante ir a la plaza de mercado, es irme con la señora que prepara morcillas no es el piqueteadero de Doña Segunda del 12 de octubre, es realmente y conocer de la base si... porque siempre nos quedamos en el superficial del conocimiento en que el ajiaco santafereño es así
Sector Productivo	Pedago Gast03 yo pienso que el arraigo cultural de la capital, es salir a conocer que preparaciones existe en la capital, es conocer y manejar las diferentes técnicas de preparación, permitiendo evidenciar las experiencias de las portadoras de tradición.

Fuente: elaboración propia

Dentro de las respuestas generadas por las entrevistas, se puede analizar que la gran mayoría de los gastrónomos a la hora de formar a sus estudiantes, consideran que las visitas de las Plazas de Mercado son esenciales, ya que en ellas se pueden realizar talleres prácticos que fomente el reconocimiento de las tradiciones, tomando con referente la evolución de la historia que está inmersa en el contexto bogotano para Capellà (2015) sostiene:

(...) la plaza ha permanecido en su función como lugar de encuentro de forma atemporal, permitiendo la transmisión de la memoria colectiva que ha permitido readecuar y adaptar su forma con el paso de tiempo (...) la ciudadanía se convierte en el transmisor vivo de la permanencia de la ciudad, la ciudad pasa a representar y definir la identidad de esa ciudadanía (p. 2)

Uno de los factores que se puede evidenciar es que la parte del desarrollo de las asignaturas propuestas del programa se encuentran fragmentadas en el desarrollo de sus prácticas, si bien se estableció unas competencias a adquirir, su desarrollo se ve afectado por lo confuso que llega a ser el alinear la historia, las tradiciones y elaborar productos tradicionales de la capital.

Para ello es importante ampliar la visión de trabajo de otras áreas de formación que permitan abarcar nuevos análisis dentro del sector de cultura es así Vasco, Bermúdez, Escobedo, Negret y León (1999) sostiene que es fundamental “Trabajar en equipos interdisciplinarios ya permite tener un campo de visión amplio de todos los sucesos de las actividades que se coloque en práctica con los estudiantes” (p.46)

Cabe manifestar que el Currículo es el rúter que todo docente debe seguir dentro del campo de saberes que se debe dar a conocer a los estudiantes, sin embargo dentro de su práctica es importante permitir ampliar las experiencias a los estudiantes para que complementen sus conocimientos relacionados a su perfil profesional.

5.3 Investigación educativa orientada al reconocimiento de una identidad gastronómica

Cuando hablamos de educación inmersamente se habla de indagaciones que permitan identificar metodologías que ayuden afianzar el conocimiento a los estudiantes en el caso del área de la cocina existen diversos elementos que apoyan el desarrollo de la formación de los

profesionales de la cocina por ello Wagner (1999) “El conocimiento establecido a través de la investigación académica plantea la solución a las grandes brechas de la reproducción información ya establecida” (p.28) permitiendo generar conciencia que dentro de las instituciones educativas deberían estar a la iniciativa de generar procesos de indagación que permita enaltecer la cultura de las poblaciones objeto de estudio.

En Latinoamérica en los años de 1950 y décadas de 1960 se toma la iniciativa de impulsar y de modernizar los planes de formación, permitiendo brindar mayor estímulo a la ciencia y tecnología encaminadas a brindar soluciones a los problemas que la sociedad tenía en su momento.

5. ¿Qué elementos considera usted debe tener una identidad gastronómica capitalina?

17 respuestas

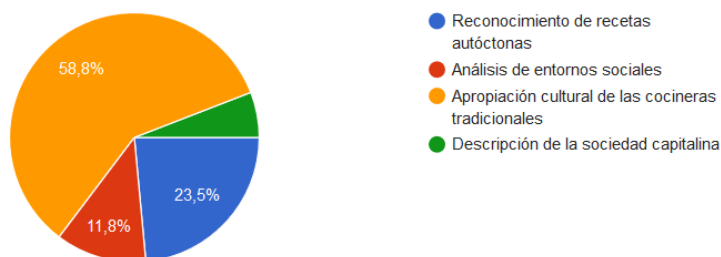


Figura 5 respuestas Docentes

La identidad cultural toma fuerza por ser incluida en los procesos de educación, como lo expone La Clau y Mouffe (1987) quienes hablan “que toda práctica de indagación debe establecer una relación entre elementos de identidad que ayuden a conocer la práctica articuladora que permita transmitir los resultados, llamado discurso” (p. 47) dentro de este discurso entra el área de la gastronomía que toma la decisión de generar procesos de representación de esa identidad mediante la elaboración de platos autóctonos de las regiones, en el caso de la gastronomía capitalina juegan varios factores en la actualidad para determinar qué elementos de indagación se necesita para el reconocimiento de la oferta ancestral en cocina en Bogotá, para ello se les consulto

a los docentes de la institución que elementos consideran que debe tener una identidad gastronómica local

En el campo de una identidad gastronómica, se ha analizado diversos factores que van desde la ubicación de la región, la elaboración de las recetas y la difusión de las tradiciones, sin embargo, se ha dejado de lado el desarrollo generado por la Portadoras de Tradición (definición desde la Política de Salvaguardia del Patrimonio Inmaterial, a las cocineras empíricas) tomando fuerza su labor para la generación de elementos de una identidad culinaria nacional.

Dentro de los procesos de formación la academia tiene la responsabilidad de generar indagaciones que ayuden a establecer las características necesarias sobre cómo se debe construir la investigación a nivel de cocina ancestral como se estableció en las entrevistas semiestructuradas que arrojaron la siguiente información

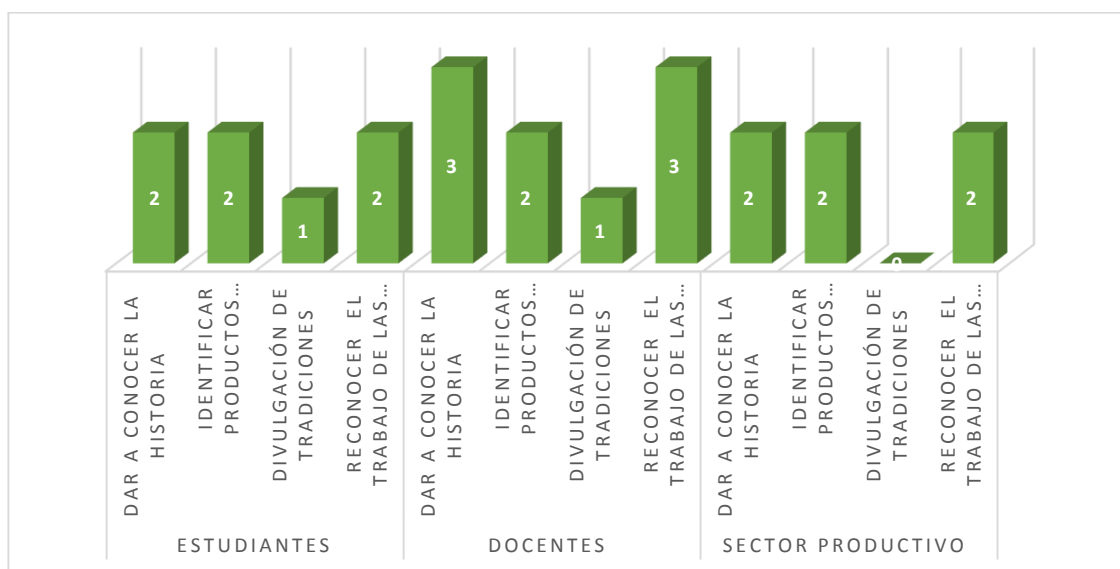


Figura 12 Responsabilidad de la Academia en la Construcción de Identidad Gastronómica Capitalina.

La Figura 3, nos revela que tanto estudiantes como docentes y sector, reconocen como eje fundamental el trabajo de las cocineras tradicionales para ser difundido dentro de los espacios académicos de formación, seguido de una contextualización histórica de la cultura que se

enmarcan en Bogotá a mediados del siglo XIX donde se habla de una identificación del rol de la mujer en los procesos de alimentación Romero (2015) afirma:

Para el siglo XIX la mujer de la clase alta de la elite bogotana era la encargada de recopilar las preparaciones para difundirlas en recetarios, generando un reconocimiento de las preparaciones que se consumían en esa época. (p.25)

En la actualidad el proceso de preparación de alimentos sigue estando en la gran mayoría de las veces a cargo de las mujeres, quienes transmiten a sus hijos las tradiciones que desde su familia le enseñaron, permitiendo establecer un lazo directo con los conocimientos ancestrales de una cultura.

En la Tabla 5 se encuentran algunas manifestaciones del grupo de gastrónomos consultados a nivel de la Responsabilidad que tiene la Academia en los procesos de formación de una Identidad Gastronómica Capitalina.

Tabla 5 Responsabilidad de la Academia en la Construcción de una Identidad Gastronómica Capitalina.

<i>Participantes</i>	<i>Expresiones dadas en Entrevistas semiestructuradas</i>
Estudiantes	Resp. Gast01 es importante analizar que las personas primero reconozcan que somos, que se tiene y como lo difundimos, a partir de aplicar los conocimientos que desde la academia se vienen trabajando.
Docentes	Resp. Gast 02 la academia debe reconocer la historia de Bogotá, para saber las preparaciones tradicionales que se tiene.

Sector	Resp Gast 03 se debe despertar el sentido de pertenencia en los
Productivo	estudiantes, para valorar nuestras costumbres en especial las técnicas que realizan las portadoras tradicionales.

Fuente: Elaboración propia.

Cuando se analiza la Tabla 5 existe una orientación clara de cuál debe ser la responsabilidad que debe tener la academia en los procesos de formación, resaltando que todos los conceptos que se practican en clase deben estar orientados en salvaguardar las tradiciones del entorno, donde se desenvuelve el gastrónomo, la relación de academia y comunidad debe ser el hilo conductor que permita el desarrollo del aprendizaje Elboj y Soler (2013) afirman:

Que tanto las universidades como la comunidad conforman el concepto de Comunidades de Aprendizaje, que gira en torno a grupos interactivos en la búsqueda de conservar las tradiciones culturales en los procesos de enseñanza, donde se busca involucrar una interacción y comunicación directa entre los problemas de la vida diaria con soluciones integrales desde la academia (p. 92)

Dentro del proceso de enseñanza y aprendizaje en el sector de la gastronomía es importante identificar el entorno cultural de las poblaciones, las cuales cuentan con diferentes características tanto en ingredientes, como en técnicas para elaboración de platos, dichos elementos deben ser analizados por las instituciones de Educación Superior de Cocina debido a que dentro de su plan académico no han tenido la relevancia de difundir las tradiciones del territorio, la academia debe fortalecer la relación con las comunidades de su entorno bajo la mirada de (Ulloa, 2018) que manifiesta que lo primero que las instituciones de educación deben realizar es:

Reconocer al hombre como ser histórico-social que vive en comunidad, pero de acuerdo con su propia personalidad. Establece la relación del hombre con lo que le es propio y con lo que se le ha proporcionado en sus relaciones con el medio (p. 44)

Elementos que se quieren evidenciar en la necesidad de generar una articulación con los procesos de investigación que se hacen dentro de la Fundación Universitaria San Mateo, mediante el desarrollo de sus semilleros que están bajo la línea de investigación del Rescate del Patrimonio Gastronómico Colombiano.

Capítulo 6.

Conclusiones y Recomendaciones

6.1 Conclusiones

- Diseñar Ambientes de Aprendizaje e Indagación que identifique el rol del gastrónomo como agente protector y difusor de una identidad cultural.

Cuando se habla de gastronomía se aborda un sinnúmero de conocimientos que pasan desde el valor químico de los ingredientes, el valor histórico de esa preparación en el tiempo, hasta llegar aún valor nutricional inmerso dentro de un plato que va consumir un comensal, todos estos factores involucran el rol en el que se debe desenvolver el profesional en cocina, a la hora de generar ofertas de productos alimentarios. Dentro de la formación profesional de los gastrónomos en Bogotá se involucra todo un contexto educativo; que en la actualidad están entrando en sintonía de dejar de ser un oficio empírico a establecerse como un área del conocimiento, que aporte al desarrollo de la Ciencia, constituyéndose en un elemento clave de indagación, reconocimiento y de responsabilidad social por la tradición de los pueblos.

Para ello se debe indagar los elementos pedagógicos, sociales y culturales, fundamentales para el proceso de aprendizaje de los platos autóctonos capitalinos, cuando se habla de la formación se busca que los docentes empiecen asociar su responsabilidad de enseñanza mediante entornos de aprendizaje, en los cuales se establezca los elementos tradicionales, que las culturas desarrollan en las preparaciones de sus productos y permitan a los estudiantes ser los encargados de recopilar la técnicas autóctonas de la elaboración de platos típicos, convirtiéndose en canal de difusión del saber ancestral, y velando por no dejar olvidar a las nuevas generaciones del acervo cultural de los pueblos.

- Establecer una articulación Curricular que permita la formación del gastrónomo acorde a los nuevos retos de construcción del saber, dentro de las comunidades de aprendizaje.

El aprendizaje se ha desarrollado de una forma tradicional, en la cual el estudiante se encuentra inmerso en un mar de información que el mismo puede identificar para el desarrollo de su capacitación, sin embargo, prefiere seguir en un método secuencial, en donde el docente sigue siendo el canal oficial del conocimiento y espera de él respuestas a todas sus dudas sin contrastarlas con los hechos que suceden en su entorno.

La responsabilidad no es solamente del estudiante dentro de los procesos de aprendizaje, la academia debe garantizar un seguimiento acorde al perfil del profesional que se está preparando en sus aulas de clase, para ello debe relacionar varios factores que permitan integrar diferentes saberes en pro de establecer comunidades de aprendizaje, las cuales gestaran el desarrollo del conocimiento bajo las necesidades que el entorno establece en el desarrollo de las actividades diarias.

El gastrónomo debe estar comprometido en indagar todos los elementos que le ayuden a fortalecer sus técnicas para desarrollar nuevas propuestas que permitan unificar los conocimientos adquiridos con la puesta en práctica de sus saberes, permitiendo enlazar su responsabilidad social como garante de nuevas experiencias de retroalimentación, con el aprendizaje empírico de las cocineras tradicionales.

-Incentivar la participación de los estudiantes en la línea de investigación del programa, mediante la transversalización de los elementos culturales del patrimonio gastronómico colombiano.

Los estudiantes del Programa de gastronomía de la Fundación Universitaria San Mateo estarán inmersos dentro de los procesos de investigación que se gestan desde el grupo del Patrimonio Gastronómico Colombiano, permitiendo la relación de los conocimientos de cocina con las experiencias tanto del sector productivo como ancestral, ya que debe existir un

complemento dentro de su nivel de formación, que involucre practicas asociados a su rol profesional, con elementos de identidad que garanticen a futuro el desarrollo del arraigo de sus costumbres, que deben ser el motor de difusión de sus preparaciones a nivel local como internacional.

Mediante las sublíneas de Desarrollo de Productos (Rescate e Innovación) busca que el estudiante indague sobre los procesos de elaboración de recetas que se han perdido por falta de difusión dentro de las familias, permite al gastrónomo actual poder reflexionar y difundir las preparaciones ancestrales de las poblaciones.

En la sublínea Emprendimiento Gastronómico se incentiva al estudiante a desarrollar sus ideas de negocios, enfocados en su proyecto de vida, colocando en práctica los conocimientos y prácticas adquiridas dentro de su paso por la academia, como plus diferenciador de otras instituciones se les brinda la posibilidad de generar su plan de oferta gastronómica de acuerdo al estudio de población seleccionado.

Dentro de la línea de Responsabilidad Social, el cocinero profesional está en continua evolución permitiendo mejorar la calidad de vida de las comunidades, brindando asesoría de los productos gastronómicos que puedan generar reconocimiento de calidad tanto en salud y a nivel de conocimiento de un arraigo cultural gastronómico nacional.

-Reconocer el papel del docente como dinamizador de espacios de clase experimentales, enfocados en la relación del saber con la construcción de un aprendizaje significativo.

El docente es un actor principal de formación, de él depende que los estudiantes se encuentren motivados, enfocados y orientados en desarrollar habilidades definidas dentro de las competencias de los micro currículos, pero debido a sus diferentes actividades descuida su razón de formación, siendo repetitivos en las estrategias de aprendizaje generando desmotivación en su

estudiantes, que no encuentran relación de lo visto en las clases con el desarrollo de su profesión, en el caso de cocina la característica más relevante que opaca la razón de ser del docente es su ego, el cual considera que es la fuente de sabiduría, sin importar que los estudiantes no encuentren alternativas que permitan generar una construcción práctica de su saber, perdiendo el rumbo con que iniciaron su proceso de formación.

Los espacios alternativos de aprendizaje son elementos claves para la integración de conocimientos, en ellos los estudiantes encuentran elementos retadores que les permite colocar en práctica su saber, construyendo interacciones con otros sujetos de formación, que establecen un lenguaje en común para el desarrollo de procesos de articulación entre los conceptos generados en las aulas de clase, con la puesta en escena de ser promotores de las técnicas de preparación de productos.

El aprendizaje significativo se establece cuando se relaciona los saberes adquiridos en las aulas clase, con las actividades diarias del ser humano, es primordial evidenciar desde el rol del docente la importancia de los temas que se expone en los espacios académicos, así la puesta en práctica por parte de los educandos permite motivarlos para el desarrollo de nuevos conocimientos dentro de la educación

-Construir elementos de arraigo gastronómico que identifiquen un Patrimonio Cultural e Inmaterial, dentro de los procesos de enseñanza y aprendizaje de la academia.

Dentro de una de las funciones que tiene el Ministerio de Cultura es el promover el Patrimonio Cultural Colombiano dentro de los espacios académicos, sin embargo en los últimos años la difusión de estos saberes se han visto desconectados con la realidad que tiene los gastrónomos dentro del sector productivo, debido a que no se cuenta con suficiente claridad de que elementos se pueden abordar en las Instituciones de Educación Superior, dejando la tarea a la

libre interpretación de los docentes de cocina frente al desarrollo cultural de las regiones de Colombia, esta desarticulación hace que no se reconozca la identidad gastronómica nacional, porque no se identifica una unión de cómo se debe reconocer una cultura de cocina nacional, en la cual se pueda presentar las técnicas de los antepasados, sin tener que esconderlas a nivel internacional, escudándose en que el mercado está influenciado como la tendencia gourmet de vanguardia.

En los procesos de aprendizaje en la academia se sugiere que las instituciones se comprometan en tener un lenguaje en común, donde el gastrónomo deje de ser visto como una parte de la cadena operativa, si no que este dentro del diseño, planeación y organización de los elementos que reconozcan las tradiciones Inmateriales del Patrimonio Colombiano

6.2 Recomendaciones

Es importante tener en cuenta que, para futuras indagaciones dentro del campo de la gastronomía, se debe analizar el nivel de formación de los gastrónomos dentro del espacio de la docencia, debido que, al momento del desarrollo de esta Tesis, se iniciaba el proceso de profesionalización de la carrera del cocinero y se vislumbraba las primeras nociones de la nueva orientación que debía tener el gastrónomo en su rol ante la sociedad.

En el Marco de las Políticas de Salvaguardar la Tradiciones de la Cocina Colombiana por parte del Ministerio de Cultura, es fundamental la participación tanto de la academia como del sector productivo, debido que se presenta muchas incongruencias cuando los estudiantes salen al medio a trabajar y se encuentra que dentro de sus cargos laborales la identidad de las regiones están siendo dejado de lado, debido a que las tendencias de vanguardia están centradas en replicar platos extranjeros los cuales desplazan las prácticas de los pueblos colombianos.

Es fundamental desde el campo de la cocina enaltecer la labor de las Portadoras de Tradición ya que son las encargadas de mantener la memoria de los pueblos, mediante el desarrollo de sus saberes, es de vital importancia custodiar sus conocimientos y generar una cadena de comunicación que permita seguir trasmitiendo el acervo de las regiones del país.

Lista de Referencias

- Abero, L. Berardi, P. Caposciale, H. García, N. y rojas, S. (2015) Artículo Abriendo puertas al Conocimiento
- Adema, P. (2006) Festive Foodscapes: Iconizing Food and the Shopping of Identity and place. Austin: The University Texas
- Agreda, F. (2004) Diseño del desarrollo cualitativo de la metodología social, Universidad de Mallorca.
- Aguilera, I (2016) De la Cocina al estado nación. El ingrediente Mapuche Barcelona: Icaria.
- Alvarez, P (2015) Tesis Doctoral denominada “La alimentación en los medios de comunicación escritos, Universidad de Zaragoza en España.
- Ander, E. (2014) Repesando la Investigación Acción Participativa, Colección Política, Servicios y trabajo Social
- Arce, G (2017) Tesis Maestría Escuela y Centro de Difusión de la Gastronomía, Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas.
- Álzate, J. (2012). Panorámica de la cocina colombiana. Anuario de Turismo Sociedad. Vol. V, N° 2, [pp. 141, 142]
- Aranda, M. y Ruiz, P. (2017) Artículo Los ambientes de Aprendizaje en Instituciones de Educación superior, Revista Lingüística Aplicada, Universidad de Argentina
- Barrios, Huertas & Solarte (2000) Elementos de una construcción de metodología cualitativa, Paidós

Biddle, Good & Goodson, (2000) La enseñanza de los profesores, 1. La profesión de enseñar.

Buenos Aires. Paidós

Bonell M. P. (2003) El aula escolar, escenarios propicios para gestionar una cultura para la prevención de desastres. Bogotá: Alcaldía Mayor y dirección de Prevención y Atención de Emergencias Secretaria de Gobierno.

Chisholm, c.u.; harris, m.s.g; northwood, d.o. y johrendt, j.l. (2009) “The Characterisation of Work-Based Learning by Consideration of the Theories of Experiential Learning” en European Journal of Education, III, 44: 319-337.

Daza, Ysabel (2012) Historia del Proceso de Mestizaje Alimentario entre España y Colombia, Universidad de Barcelona

Dall’ra (2010) Manuale dell’albergo, diffuso: idea gestión, it marketing dell’ospitaliza difusa. Franco Angeli, Milano. Italia.

Camacho, R (2015) Tesis de Maestría Cómo se Cocina una Política Pública de Patrimonio Culinario, Pontificia Universidad Javeriana PUJ Sede Bogotá

Capellà, H. (2015) El retorno a la plaza. Un caso de estudio en Concepción (Chile), Universidad de Concepción. Chile

Decreto 1075 de 2015 Implementación de la educación profesional en las áreas de formación de arte u oficio, Ministerio de Educación Nacional

Decreto 3075 de 1997, que reglamenta la ley 09 de 1979, bajo el manejo de Buenas Prácticas de Mano facturas

Debray, Régis (2015) Transmitir ediciones Manantial. Argentina

Dewey, J. (1938). School of To-morrow. En M.W., Vol. 1, pp. 205-404.

Duarte, Jackeline (2016) Ambientes de Aprendizaje una Aproximación Conceptual, Universidad de Antioquia, Colombia.

Elboj, C. I. y Soler, M. (2013) Comunidades de Aprendizaje. Transformar la educación. Barcelona

Echeverri, L (2015) Imagen País Colombia desde la Perspectiva Extranjera, estudio realizado para Proexport. Colombia.

Erazo, S. & Imbachi, A (2017) Tesis Ambientes de Aprendizaje en el Aula una Camino Hacia la Excelencia, Escuela de Educación y Pedagogía. Universidad Pontificia Bolivariana U.P.B:

Fajardo, R (2016) Tesis de magíster Ambientes de Aprendizaje para potenciar los procesos de lectura y escritura, Universidad Nacional de Colombia

Fernández, E. (2009) Cambio de paradigma en la gestión de instituciones de educación superior, Tomado en Adolfo Arata y Emilio Rodríguez Desafíos y perspectivas de dirección estratégica de las instituciones universitarias Santiago de Chile (pág. 69-96)

Ferrada, D. y Flecha Ramón (2008) El modelo dialógico de la Pedagogía: Un aporte desde la experiencia de comunidades de aprendizaje, Universidad de Barcelona. España

Ferreira, L. y Schmidt (2015) Artículo denominado processos de aprendizagem: um estudo em três restaurantes de um clube étnico alemão de negócios, gastronomia e cultura, Revista de Administração Mackenzie de Brasil

Freire, P. (1985) Pedagogía del Oprimido, Nueva York, Herder & Herder

Freire, P. (1997) “A la sombra de esta Árbol”. El Rouire. Barcelona

- Gaona, M. (2017) Tesis de Maestría Escuela y Centro de Difusión de la Gastronomía en Lima Perú, Universidad de Lima
- Gimeno, J (2014) La función abierta de la obra y su contenido, Universidad de Valencia. España: Boude
- Giroux, H y P. McLaren (1987) Teacher education and the politics engagement: the case for democratic Schooling, Vol 56
- Gómez, L (2014) Tesis Maestría La Valoración de las Cocinas Regionales Colombianas para la Proyección y el Fortalecimiento de las Gastronomías Nacionales, Universidad del Valle, Colombia
- González, O. y Flores, M. (1999) El trabajo docente enfoque innovadores para el diseño de un curso, México: Trillas
- Hernández, R. (2015) Tesis de Doctorado Gestión y planificación de rutas turísticas gastronómicas: estudio de caso en la provincia de córdoba, Universidad de Córdoba.
- Husen, T. & Postlethwate, N. (1994). Enciclopedia internacional de la educación. México: Ministerio de educación y Ciencia
- Iglesias, Ma. L. (2008) Observación y Evaluación del ambiente de aprendizaje en la educación, dimensiones y variables a considerar. Revista Iberoamericana de la educación
- Jamaica. F. y Imbachi, L (2017) Tesis de Maestria Ambientes de Aprendizaje en el Aula, Un Camino Hacia la Excelencia, Universidad Pontifica Bolivariana UPB, Colombia.
- Itin, c.m. (1999) “reasserting the philosophy of experiential education as a vehicle for change in the 21st century” en journal of experiential education, 85–97.

- Iturralde, J. (2014) Turismo Gastronómico: la gestión de las DMOs e la promoción en línea de gastroregiones europeas, Universidad de Girona.
- Iturras (2014) Tesis de Maestria Turismo Gastronómico Turismo Gastronómico la gestión de las DMOS en la promoción de la línea de gastro-regiones europeas, Universidad de Girona Italia.
- Lacroud & Moutfle (1987) El carácter incompleto, abierto y políticamente negociable de toda identidad. Francia
- Lageman, E.C. (2013) Contested terrain: A history of education research in the United States, (1990, 2013). Education Research
- León A, Risco, E. y Alarcón, C. (2014) Estrategias de aprendizaje en educación superior en un modelo curricular por competencias, Rev.educ Vol 43. México
- Loughlin, C. &Suina, J. (1999) el ambiente de aprendizaje: diseño y organización. Madrid Ediciones Morata.
- McLaren, P (2005) la vida en las escuelas: una introducción a la pedagogía crítica en los fundamentos de la educación, México XXI
- Mendeberri (1997) Modelo de aprendizaje de la Universidad de Mondragón de España
- Ministerio de Cultura (1997) Política de Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial, Cocinas Tradicionales
- Ministerio de Cultura (2015) Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia.

Ministerio de Cultura (2009) Biblioteca básica de Cocinas Tradicionales de Colombia, Grupo de Patrimonio Inmaterial Cultural Inmaterial, Bogotá.

Ministerio de Educación (2015) decreto 1075 del 26 de mayo, Reglamento del Sector de la educación, Colombia

Mucha, R. (2014). *Centro Nacional de Ciencias Gastronómicas* (Tesis de Maestría)). Universidad de Ciencias Aplicadas, Perú.

Navío, A. (2007) El resultado de los programas de formación de formadores: análisis comparativo de dos realidades institucionales. Barcelona: Universidad Autónoma de Barcelona

Ortega, F.J; Sánchez J.M. y Hernández, J.M. (2012) la gastronomía “de alta gama, de lujo o de calidad” como eje potenciador del turismo cultural y de sensaciones en Extremadura; Fundación Caja Extremadura, España

Ortiz, L (2009) Tesis de Maestría Cuatro libros de cocina Novohispanos en la segunda mitad del siglo XVIII, Pontificia Universidad Javeriana.

Ortega, F (2012) La gastronomía de alta gama de lujo o de calidad como eje potenciador del turismo cultural y de sensaciones en Extremadura. España.

Ortiz, R. (1994). *Mundializacao e cultura*, Sao Paulo: Brasiliense.

Ortiz, S. (2009) Tesis de Maestría La Fusión de Tendencias Culinarias, Pontificia Universidad Javeriana, Bogotá, Colombia.

Pablo, P. y Trueba, B. (1994) *Espacios y recursos para mí y para ti, para todos: Diseñar ambientes de educación infantil*. Madrid: Editorial Escuela Española.

- Pantoja, C (2018) Patrimonio gastronómico en personas mayores, Revista de Humanidades, Universidad de Madrid. España
- Universidad Complutense de Madrid (2015) Plan de Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial Cataluña. España.
- Piaget, J. (1967) *Biologie et Connaissance*, París. Editorial Paidós
- Revista Red de Calificación de Educadores de la Universidad Pedagógica, (2006) Artículo Los ambientes de aprendizaje en el Aula, Bogota. Colombia
- Reyes, A. Guerra E. y Quintero J. (2016) Educación en gastronomía: su vinculo con la identidad cultural y turismo. Mexico
- Robledo, F. (2015) Identidad cultural, salud social y Estado Social de Derecho. El caso “Tesoro Quimbaya” Quindio, Colombia, academia de Historia del Quindio.
- Roden, C. (2003) “Local Food and Culture” en OMT (Ed), *Proceedings or Research and Academic Papers of Local Food and Tourism International Conference*, November 9-10, Lanarka.
- Robeyns, I (2002) *Sens capability Approach el Gender Inequatlity*
- Rodriguez, H. (2015) *Ambientes de Aprendizaje* Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo
- Rojas de Ferro, M. (2014). La formación de la identidad nacional en la Colombia de mediados del siglo XIX. *Universitias Humanística*, Recuperado de la Revista Humanistica de la Universidad Javeriana
- Romero, D. (2015) Una cena en Bogotá. Análisis de la cocina y cultura gastronómica bogotana entre 1890-1920. Pontificia Universidad Javeriana. Colombia

- Romo, V. (2012) Espacios educativos desafiantes en educación, Antología de experiencias de la educación inicial iberoamericana (pp 141-145). OEI y UNICEF
- Rosa, A. Belleni, G. & Bakhurst, D. Representaciones del pasado, cultura e identidad nacional, Universidad Autónoma de Madrid.
- Roldan, O. Et al (2012). Educar: el desafío de hoy, Construyendo posibilidades y alternativas. Colombia: Cooperativa Editorial Magisterio
- Romo, V. (2012) Espacios educativos desafiantes en educación. Antología de experiencias de la educación inicial iberoamericana (pág. 141-145) OEI Y UNICEF.
- Santamaría, S. (2012) La cocina Santamaría. La ética del gusto Barcelona: Everest.
- Sen, A. (1992) Inequality Re-examined; Oxford University Press
- SEP (2015) Programa de estudio 2015. Guía para la Educación, Básica, Preescolar y Profesional México: SEP
- Solar, M y Diaz, C. (2009) Los procesos de enseñanza-aprendizaje en el aula universitaria: una mirada desde las creencias de académicos de trabajo social y periodismo. Estudios Pedagógicos
- Soto, F (2016) Análisis de las Compras Navideñas, Cámara y Comercio, Bogotá
- Stewart, J & Ziraldo, D (2008) Key Challenges in wine and culinary tourism with practical recommendations, Hospitality Management.
- Tobón, S. (2008) La formación basada en competencias en la educación superior: el enfoque complejo México: Universidad Autónoma de Guadalajara

- Ulloa, F (2018) La extensión Universitaria Orientada a la promoción de la cultura artística: un reto de las Instituciones de Educación superior de América Latina.
- Unesco (2003) Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial París, 17 de octubre de 2003.
- Unirrago Solarte, C. (2010). Patrimonio cultural alimentario. Quito, Ecuador: Ediciones La Tierra.
- Vasco, C, Escobedo, H, Bermúdez y León, T (1999) El saber tiene sentido: una propuesta de integración curricular, Editorial CINEP. Colombia
- Vélez, M. (2013) Del Saber y El Sabor. Un Ejercicio Antropofilosófico sobre la Gastronomía, Universidad Pontificia de Medellín. Colombia
- Villalobos. E. M. (2006) Formación de ambientes de aprendizaje relación de corazón a corazón. Revista Panamericana de Pedagogía. Saberes y quehaceres del pedagogo (pág. 103-113)
- Wagner, Peter & Carol Hirschon (2016) Ciencias sociales y Estados Modernos Experiencias Nacionales e Incidencias Teóricas, México Fondo Cultural Económica

Anexos

Anexo A Entrevista Docentes

ENTREVISTA SEMI-ESTRUCTURADA

Nombres y Apellidos	Profesión	Sector gastronómico
Carlina de Jesús Domínguez Bautista	Ingeniería de Alimentos	Docente Universidad de Cartagena
Edwin Castiblanco	Gastrónomo Profesional	Docente Fundación Universitaria San Mateo
Fecha:	Jueves 14 de marzo 2019	

Entrevistador Royer: Buenas tardes profes, gracias por atender la invitación que les realice para esta entrevista respecto a la importancia de generar ambientes de aprendizaje investigativos para el desarrollo de una cultura gastronómica bogotana, primero me gustaría que se presentaran para la grabación

Entrevistado Edwin Castiblanco: buenas tardes soy Edwin Castiblanco docente del área de gastronomía y también apoyo el área de investigación de la Fundación Universitaria San Mateo.

Entrevistado Carlina Domínguez: bueno mi nombre es Carlina Domínguez y yo soy ingeniera de alimentos y con respecto a la gastronomía aprendiendo mucho acá en la Fundación Universitaria San Mateo emmm, conociendo esta parte que seguramente desde el área de tecnología no se ve el apropiado digamos de la cultura gastronómica que tiene Colombia y la riqueza que he aprendido a través de toda la información del contacto con los docentes y a través de los mismos estudiantes, ha sido interesante que se da uno cuenta que hay muchas culturas gastronómicas alrededor de muchas preparaciones y que dentro de una región y otra se habla de una forma diferente y puede ser un mismo alimento preparado de una forma diferente pero por ser de una cultura digamos Caribe y Cundiboyacense el arraigo cultural es completamente el apropiado de cada.. También ancestral de cómo lo preparaba la abuela a como lo preparaba la tía, entonces he aprendido mucho alrededor de esta parte.

Entrevistador Royer: bueno lo importante aquí es que ustedes me puedan definir así, de lo que ustedes puedan manejar de concepto **¿qué entienden ustedes por cultura gastronómica?**

Edwin Castiblanco: pues yo creo que una cultura gastronómica, es aquello que por ejemplo tiene arraigado por lo general tiene una identidad propia, que depende pues de una historia, que también tiene una evolución y que principalmente genera como tal ese sentido de identidad y pertinencia, en aquella como región o como se manifiesta esa cultura (...) A nivel de gastronomía vemos por ejemplo que en Colombia nos falta mucho ese arraigo por nuestras tradiciones, apreciamos mucho más la gastronomía europea, la española que generalmente fue nuestra influencia inicialmente, pero a veces nos avergonzamos de los que nosotros somos, heee vemos que actualmente pues ya nos los conceptos en cuanto a montajes, platos, cocina molecular, vanguardia ha hecho un poco que por ejemplo los nuevos gastrónomos, se identifiquen o tengan un sentido como tal de pertenencia de su identidad propia como gastrónomos en él (...) pues donde viven ósea, de suu, como de sus raíces, no tiene como tal eseee arraigo,

yo creo que principalmente, por falta de identidad y yo creo que también por falta de documentación y yo creo, pues como no hay una, como esaaa de identidad para generar ese arraigo en los estudiantes.

Carlina Bautista: pues en lo que yo he leído, me ido como autoformando en saber estos saberes con relación a la cultura gastronómica, siendo ingeniera de alimentos, este término casi no se maneja desde la parte de tecnología, entonces he mirado yo que muchas veces, muchas regiones tienen un carácter de apropiado como dice el profe Edwin, ese carácter de apropiado como por ejemplo en Antioquia, ellos tienen la cultura gastronómica muy arraigada, sabiendo que ellos tienen ese sentido de pertinencia y sabiendo que a las generaciones futuras le van a mostrando a pesar que estamos en la modernidad gastronómica ellos le van mostrando esooooos alimentos ancestrales que ellos venían consumiendo, la arepa como lo venían consumiendo ellos, uno va a un pueblo de Antioquia y uno todavía se encuentra con preparaciones muy autóctonas, pero entonces cuando vamos a la ciudad a la metrópoli que hoy en día es Bogotá, encontramos algo diferente ya la identidad cultural se va disipando a medida que hay muchas culturas y a medida que ha salido mucha gente que ha salido del país y trae como digamos la gastronomía de otros países y la incorpora en los restaurantes, bueno indicando somos muy metrópolis somos muy externalizados y se va perdiendo y se dilatando lo que somos como colombianos y que nuestra riqueza digamos alimenticia es muy variada pero es poco el apropiado que tenemos de eso, inclusive en la Costa cuando uno habla, heee, cuando desde la cultura cundiboyacense les pregunta uno ¿cómo es la comida costeña? La gente dice que es pescado frito y es arroz y hay más de eso, pero solo lo conocemos desde la Costa Caribe y que no se ha externalizado hacia las otras regiones de Colombia.

Royer: a partir de lo que han manifestado **¿qué identifican ustedes de identidad gastronómica capitalina?**

Edwin Castiblanco: yo creooo.. bueno una problemática, bueno no es una problemática, es una dificultad hablamos hace un momento Bogotá es el epicentro del país y generalmente está habitado por muchísimas culturas, personas que vienen como tal de Medellín de la Costa, de Boyacá generalmente hace que no allá una identidad propia aquí en Bogotá ósea cuando uno va a la zona de la Candelaria observa restaurantes de comida de Boyacá, Cundiboyacense pero de pronto bogotano, bogotano hay uno propio que uno pueda como tal identificar, es una variedad aquí en Bogotá encontramos mucha variedad de pronto de culturas gastronómicas porque es un lugar muy regionalista, heee, no sé yo creo que nos hace falta tener ese arraigo propio de como la cultura bogotana en la parte gastronómica.

Carlina Domínguez: yo que vengo de la Costa yoo, ha sido muy poco lo que uno desde afuera conoce Bogotá, conoce mucho el ajiaco, pero cuando uno vive cierto tiempo aca, uno empieza a decir, pero ¿qué es lo que identifica Bogotá? Si o no; porque cada región del país tiene sus carnavales algo que los identifica, algo que los mueve a ellos y establece que esto es lo típico que los da a conocer, pero cuando uno viene a Bogotá, como dice el profe Edwin, Bogotá se ha vuelto pública de todos y de nadie, cuando algo es público tiende a que cada uno jala para un lado, para la conveniencia de cada uno pero no hay ese cimientito, recientemente yo hablaba con mi suegra y ella es bogotana y ella hablaba que su mamá y sus tías le preparaban una bebida a base de cebada, una cebada perlada y yo decía que eso yo nunca lo había conocido y ella hablaba de esa preparación y es algo que seguramente se ha perdido porque las generaciones hoy en día más modernas no utilizan este tipo de cereales para hacer ese tipo de preparaciones, utilizan los cereales para hacer las dietas mediterráneas o otros platos que ni siquiera son de Colombia, entonces por ser de todos y de nadie se ha disipado y sea mucho lo que es la identidad gastronómica de Bogotá.

Royer: bueno eso que ustedes ven dentro de esas características de identidad **¿qué responsabilidad tiene la academia en el reconocimiento de arraigo gastronómico capitalino?**

Edwin Castiblanco: bueno es importante resaltar que la academia debe reconocer la historia generalmente de Bogotá, bueno la hay, pero no es un tema que trate dentro de una parte académica, ósea cuando vemos un pénsum de Cocina Colombiana, se distribuye generalmente por regiones en el cual solamente se ve, por ejemplo: regiones como región cundiboyacense, luego región andina parte de la región caribe y se hace los platos típicos regionales, pero cuando llegamos, específicamente una clase que por ejemplo me hable de la Cocina Bogotana como tal, por ejemplo vamos a preparar un ajiaco, con agua de panela con queso y almojábana porque este plato por ejemplo se comía en el bogotazo era muy típico, no ese tipo como tal de historia no se ve aplicado en el pénsum como tal académico, lo que uno conoce de cultura en Bogotá en cuanto a los años antiguos se ven en la Candelaria que han se mantienen la tradición en cuanto por ejemplo la chicha, tomar el agua de panela con la cuajada con melao, las almojábanas algún tipo de dulces pero es más que todo un lugar que genera una historia, pero que se trate esa historia en la parte académica o de universidades o en programas de gastronomía no es muy fuerte, es más general en Colombia pero no específico en Bogotá.

Carlina Domínguez: yo creería que también hace parte de la divulgación, que en la medida se tengan cimientos de historia y esas historias sea divulgada a si mismo será como, como ese medio paraqué haya un apropió de ese conocimiento, porque si las noticias no son divulgadas, no nos enteramos de nada así mismo sería la historia entrar en esa divulgación, no que seguramente habrán folletos, hee textos algo que nos lleve divulgar esa información, que haya un medio escrito, un medio visual, algo que nos lleve a conocernos y a querer saber más de aquellos que nos están contando.

Royer: a partir de lo que me manifiestan es importante como bogotanos exponer un mapa de preparaciones para ello **¿qué se debe abordar dentro del contexto del gastrónomo para la generación de una identidad gastronómica capitalina?**

Carlina Domínguez: yo creo que en las preparaciones es buscar a esas personas que son el cimiento de Bogotá, esas personas que si han nacido en Bogotá y que tiene el conocimiento que ha sido un poco relegado si, porque a mi nieto le gusta, porque a mi hijo nunca le gusto pero rescatar esa información y poder retomarla , para que no se pierda porque heee digamos que hay muchas técnicas que no conocemos hay muchos alimentos que no conocemos y que en la medida son divulgados llegaran algún día aún libro y conoceremos esa parte de la historia, que sea olvidado porque seguramente no sea perdido, entonces en la medida que eso se conozca, seguramente saldrán preparaciones y seguramente resurgirán como dice el ave fénix .

Edwin Castiblanco: yo pienso que para es parte de divulgación es como conseguir aquellas portadoras, como nuestra abuelas que ya llevan viviendo toda su vida en Bogotá, como unos cincuenta o sesenta años y como poder documentar a través de ellas, como era antiguamente la alimentación, como cuál eran los platos típicos, que eran lo que más consumían, que productos locales llegaban a Bogotá porque antiguamente eran muy pocas las zonas comerciales que también de llegar productos de la Costa, Pacífica a Bogotá era mucho más complicado yo creo que es mirar cincuenta o cien años en Bogotá, como era la forma de vivir del bogotano y desde ahí empezar generar una documentación que a mi muestre que alimentos consumía, que tipos de platos, en que momentos se consumen en el día, ya que todo tiene un origen y una razón de ser, yo creería para poder impulsar esto es generar un documento y generar actividades en pro en resaltar los productos típicos bogotanos, a través de pronto de las ferias, en las

academias, pero todo parte de un documento que se pueda divulgar y ese documento que venga con el aporte de esas portadoras como lo son nuestra abuelas.

Royer: cuando analizamos mediante esta charla todas las diversas características para el desarrollo del reconocimiento de una identidad gastronómica capitalina **¿qué sugerencias nos podrían dar ustedes como docentes, para que exista una apropiación cultural gastronómica desde la academia?**

Carlina Domínguez: abrir espacios como de pronto en algún momento se ha dicho, abriendo los espacios para que se genere como esa necesidad de conocer que paso antes con estos platos y estas preparaciones en Bogotá, se puede como sembrar la semilla para que aquellos estudiantes que verdaderamente estén interesados en un apropió cultural alrededor de la identidad cultural gastronómica en Bogotá, pueda llevarse a cabo y que se dinamice la enseñanza, tanto que no se sienta que me voy a leer un libro, si no que me voy a sentar a construir algo, de que eso libro no tiene tres puntos suspensivos y que no acabe ahí y acaba en lo que voy a retomar y a forjar un hilo conductor que me llena hacer alrededor de este tema.

Edwin Castiblanco: yo creo que es un oportunidad como bogotanos porque al tener una identidad propia y algo escrito en la parte el turismo en Bogotá el ser una capital el flujo de turismo es muy alto, que nos podía ayudar también, hacer reconocidos como un lugar gastronómico y turístico, de cuando venga un extranjero conozca los platos autóctonos capitalinos, no solo en la Candelaria si no en cualquier lugar de la capital pueda identificar la diversidad de oferta gastronómica y a través de eso puede que ayude a los agricultores, productores, los restaurantes y hoteles a generar menús de platos típicos bogotanos y tener una identidad propia, la academia en que se beneficia, la academia es la que generalmente los profesores que van a trabajar en los hoteles y clubes, al tener esa información a la mano y poder transmitir al estudiante son los precursores de dar a conocer la información a los dueños y coordinadores de hoteles. Como sucede en Antioquia donde la Bandeja Paisa donde se da a conocer la historia y elementos culturales que están entorno de la región generando una retroalimentación de los aspectos gastronómicos.

Royer: profes muchas gracias por su participación, fue interesante conocer sus percepciones respecto al desarrollo de una identidad gastronómica capitalina.

Anexo B Entrevista Estudiantes

ENTREVISTA SEMI-ESTRUCTURADA

Nombres y Apellidos	Profesión	Semestre
Alex Arley Nossa Matta	Estudiante de Gastronomía	Noveno
Hayber Yesid Buriticá Duarte	Estudiante de Gastronomía	Noveno
Fecha:	Lunes 25 de marzo 2019	

Entrevistador Royer: buenos días en estos momentos iniciamos la entrevista semiestructurada para el trabajo del diseño de medios de aprendizaje para identificar la Identidad cultura gastronómica de la capital, el día de hoy me acompañan dos estudiantes que han participado en procesos de investigación institucional y que se encuentran dentro del Semillero de Emprendimiento y Responsabilidad Social para esta grabación ellos serán los encargados de realizar su presentación.

Entrevistado Alex Arley Nossa Matta: buenos días mi nombre es Alex Arley Nossa Matta, soy estudiante de noveno semestre del programa profesional en gastronomía de la Fundación Universitaria San Mateo, hee tuve una participación en el Concurso Internacional de CONPEHT que se llevó a cabo el año pasado en la Paz Bolivia siendo campeón del evento, mediante un proceso de investigación se buscó rescatar preparaciones de típicas de la región andina con técnicas de Colombia.

Entrevistado Hayber Yesid Buriticá: buenos días mi nombre es mi nombre es Hayber Yesid Buriticá Duarte, soy estudiante de noveno semestre del programa profesional de gastronomía de la Fundación Universitaria San Mateo, pues lo que hemos hecho es apoyar la creación y la difusión de la red de investigación GHT, que dentro de su proceso lo más importante es articular la gastronomía dentro de la hotelería y el turismo, además se participó en la creación de un modelo de turismo sostenible gastronómico con la “Ruta Bochica” en el plano Cundiboyacense

Royer: gracias por su presentación muchachos, quisiera que ustedes me pudieran definir **¿qué entienden por cultura gastronómica?**

Hayber: por cultura gastronómica, básicamente es como el comportamiento que tiene la sociedad entorno a la forma de alimentarse y a las prácticas que utiliza para transformar los alimentos que se producen en el territorio

Alex: si, cultura gastronómica es todo ese tipo de apropiación que se tiene de diferentes culturas respecto a la forma ancestral de realizar sus preparaciones gastronómica referente a cada una de los ingredientes propios de cada región y donde se enmarcan técnicas tradicionales que son las que resaltan ese tipo de cultura, cuando hablamos de cultura hablamos de grupo de personas que los caracteriza las costumbres y unas creencias

Royer: luego de escucharlos que identifican algunas nociones de cultura gastronómica, sin embargo, les quiero preguntar a nivel de la capital, cuando hablamos de la capital **¿qué identifican ustedes como cultura gastronómica capitalina?**

Hayber: a nivel de Bogotá es difícil identificar una cultura gastronómica porque a la capital han llegado distintas culturas, pues ha existido una apropiación de todos los elementos de esas culturas, como las

personas que viene de la Costa del Valle del Cauca o del pacifico en general, Boyacá que tiene una gran influencia sobre Cundinamarca y el Tolima, entonces identificar una cultura en específico, creo que es difícil encasillarlo en estos momentos, o debería realizar un proceso de investigación bien grande para reconocer los rasgos más representativos dentro de todo este proceso.

Alex: si realmente la cultura gastronómica de la capital es como decía Hayber (...) un enfoque diferentes aportes que a nivel histórico que ha existido en la gastronomía como claro ejemplo: el ajiaco, las onces Santaferañas, de las cuales vienen ingredientes de otros países, ingredientes que fueron en algún momento fueron arraigados a la colonización y pasa que en esta parte de la gastronomía capitalina cuando hablamos de esto, es simplemente esas costumbres que se tienen día a día aquí en Bogotá respecto al consumo y a la alimentación, heee el mismo clima hace que esa alimentación sea muy arraigada hablando de los climas fríos de cómo lo hay en Bogotá, donde el consumo de las onces Santaferañas están enfocadas a que vuelvan a rehabilitar a las personas a través de bebidas calientes, entonces cuando hablamos de gastronomía capitalina es un poco difícil enmarcarla aún solo camino, a algo que nos identifique si no es tal vez algo más cultural que se ha venido dando a través del tiempo y hemos podido tener en este momento hee una mezcla de diferentes aportes indígenas, africanos y europeos y aquí donde llegamos a decir que somos cultura por las costumbres de comer, arroz, papa y algo que a nivel familiar se está dejando como legado

Royer: es importante analizar la cultura dentro de la gastronomía, en la cual existe diferentes características que enriquecen las preparaciones locales, a su consideración **¿Qué hace falta a la población de Bogotá para que reconozcan su identidad gastronómica?**

Hayber: creo que no solo las personas de la capital, si no todas las personas de los territorios, es reconocer primero que se tiene, que somos, porque una falla que hemos venido teniendo, es que no hemos venido acomodando a lo que va llegando y no vamos reconociendo lo que nos construyó, lo que fue nuestra base, ósea parte de eso es el problema de no tener una cultura gastronómica identificada, porque no tenemos una base clara, no sabemos quiénes somos ni menos para donde vamos. Sabemos que llegaron africanos, sabemos que hay indígenas, sabemos que hay europeos, pero no hemos identificado en realidad cual es la base de nuestra cocina y que la constituye, entonces básicamente es eso empezar a reconocer y apropiarse de todos los elementos que representan la gastronomía para poder darla a conocer, pues si no la reconocemos es muy difícil transmitírsela a otra persona.

Alex: respecto al tema todo parte de la familia, todo parte de esos saberes que de generación en generación se han querido dar a través del abuelo, de los abuelos a los papás y de los papás a los hijos y así sucesivamente para llegar a buscar estas bases y poder decir que les faltan a esas personas para poder apropiarse de esa gastronomía capitalina, creo que se fundamenta más que todo en los abuelos en mirar ellos realmente que son los que han venido viviendo un poco más de historia que es lo que es realmente lo que ellos dicen que es de aquí de Bogotá, para poder hacer un proceso y decir estos de la Capital, de Medellín, de Santander, del eje cafetero y poder identificar realmente a través de ellos que factores caracterizan a la Capital, como lo hablábamos las bebidas calientes...

es importante adicionar que la transferencia de conocimientos es fundamental para el desarrollo de la cultura gastronómica.

Royer: dentro del contexto de la **universidad ¿qué asignatura pueden identificar dentro del pénsum académico, que toca los elementos de una identidad gastronómica capitalina?**

Hayber: dentro de lo académico no se tiene identificado, simplemente tenemos módulos de los cuales reconocemos grandes rasgos de la cocina colombiana, pero como tales regiones específicas o que identifiquemos elementos que representen, no la tenemos.

Alex: si es verdad, en cada una de las materias que venimos viendo, siempre hay una parte de investigación y siempre hay algo que le dice a uno esto es de tal región de Colombia, pero específicamente miren muchachos a nivel de rescate cultural de tradiciones esto es lo que enmarca Medellín, esto es lo que enmarca no creo que no hay un enfoque respecto a esa cultura, que era la que debíamos tener en cuenta, no hay ese mire somos Colombia y a partir de esto aprendan Colombia y hay sin mirar otras cocinas internacionales, pero en realidad hacen falta esas raíces que permitan que el gastrónomo reconozca la importancia de sus ingredientes en el desarrollo de la elaboración de sus productos.

Hayber: un gran ejemplo es que no identificamos el nacimiento de los platos, como ejemplo la bandeja paisa, todos nos dicen la bandeja paisa es de Medellín, pero ¿por qué? No sabemos que representa, sin embargo, se sabe que es la representación de lo arriero, de toda su cultura de lo laborioso que es y que mediante preparaciones pequeñas se mezclaban en un solo plato.

Royer: luego de analizar todo lo que han expuestos frente a desarrollo de la academia en la formación de reconocimiento de una cultura gastronómica capitalina **¿Cómo consideran que debería participar los estudiantes de gastronomía en este reconocimiento?**

Alex: yo pienso respecto a eso, que es claro que un profesional en gastronomía se forma inicialmente con técnica después con los conocimientos ancestrales a partir de ahí podemos decir, ya sabe la técnica ya conoce la región, ya conoce que identifica la gastronomía colombiana y a partir de ahí innove, Muestre que es la gastronomía colombiana.

Hayber: yo difiero un poquito frente a lo que expone mi compañero, alguna vez escuchaba al director de Asocolchef decir que para que nuestra gastronomía empezara a crecer, necesitaba profesionalizar el corrientazo, y yo creo que, desde las bases, ósea desde como empezamos a formar, desde el primer semestre es fundamental a reconocer los elementos de lo nuestro, antes de conocer lo de afuera, ya que nuestra cocina es rústica que se enriquece desde la experiencia y las tradiciones.

Royer: luego de dialogar todas estas características **¿qué recomendaciones nos pueden dar a la academia para empezar a articular el rol del gastrónomo en el reconocimiento de una identidad cultural gastronómica capitalina?**

Alex: yo pienso que lo más importante son las experiencias el vivir el lugar, yo creo que las salidas que hemos tenido a nivel gastronómico institucional, son las que más han aportado a ese reconocimiento de que somos y de dónde venimos, como institución se debería incentivar a nivel teórico y práctico la historia gastronómica colombiana para ser canal de difusión de sabres, tradiciones y costumbres.

Hayber: yo creo que todo es un proceso que a partir de cómo lo estamos haciendo en la universidad mediante el proyecto integrador que busca el rescate de la cultura es un elemento muy importante, pero es un medio que permite cambiar la mentalidad del estudiante y demostrarle que una trucha traída del Quindío es igual que un salmón traído de Canadá, demostrarles que nuestros ingredientes pueden llegar a un nivel de compararse con un plato francés con productos colombianos y no creer que los ingredientes que viene de afuera son los más importantes.

Royer: ¿qué factores debe tener el gastrónomo actual para el arraigo de las preparaciones autóctonas de la capital?

Hayber: hay es algo complicado porque necesitamos articular todo el sistema, desde lo agrícola a la producción y nuestra parte agrícola es un poco débil, nosotros somos un país donde el campesino saca su producción a mano, donde su producción es poco valorada, donde muchas veces la discriminan entorno a las producciones de otros países, pero se debe hacer una trazabilidad desde el cultivo hasta la transformación de la materia prima, y sí reconocer que si existe una costumbre para indagar en las preparaciones capitalinas.

Alex: yo pienso que el arraigo cultural de la capital, es salir a conocer que preparaciones existe en la capital, es conocer y manejar las diferentes técnicas de preparación, permitiendo evidenciar las experiencias de las portadoras de tradición.

Royer: ¿qué papel juega las portadoras de tradición en el desarrollo de una identidad cultural gastronómica?

Hayber: es el eslabón fundamental del proceso, ya que ellas tienen el conocimiento de las preparaciones tradicionales, las que llevan el registro oral de las tradiciones, además aportan a la academia sus conocimientos en el desarrollo de la formación del rol del gastrónomo profesional colombiano.

Alex: en esta parte las portadoras tradicionales, nos aportan todos sus conocimientos, que lastimosamente se están perdiendo, ya que la historia cada vez es diferente dejando una brecha del conocimiento práctico dentro de la formación de los gastrónomos.

Royer: agradezco su participación en esta entrevista, sus apreciaciones permitirán desarrollar una mejor propuesta para el proceso de los ambientes de aprendizaje gastronómicos capitalinos.

Anexo C Entrevista Directora

ENTREVISTA SEMI-ESTRUCTURADA

Nombres y Apellidos	Profesión	Sector Gastronómico
Claudia Milena Rodríguez	Administradora Turística y Hotelera	Directora de Programa Fundación Universitaria San Mateo
Fecha:	Viernes 22 de marzo 2019	

Entrevistador Royer: Buenos días iniciamos la entrevista semiestructurada con la directora del Programa de la Fundación Universitaria San Mateo Claudia Milena Rodríguez que su formación en pregrado es Administradora Turística Hotelera de la Universidad UNITEC además de Técnico Profesional en Cocina de SENA y actualmente cursando la Maestría en Dirección y Consultoría Turística de la Universidad Europea del Atlántico.

Dicha información recopilada es para la indagación de Ambientes de Aprendizaje para el reconocimiento de una Identidad Gastronómica Capitalina, a partir de lo expuesto ¿qué entiende por ambientes de aprendizaje?

Entrevistada Claudia Milena Rodríguez: para mí un ambiente de aprendizaje es un espacio donde se desarrolla los escenarios de enseñanza y aprendizaje entre un docente con un estudiante o un tutor frente a un estudiante, donde se dispone de materiales, espacios, herramientas en nuestro caso va más orientado a la parte gastronómica, equipos, menaje y utensilios todo lo que le permita al estudiante poner en práctica algo que desarrollo en los conocimientos, obviamente empezamos en la parte teórica y recorremos esta parte del modelo de lo teórico a la práctico, un ambiente de aprendizaje es lo que me permite a mí apropiar ese conocimiento.

Royer: teniendo en cuenta las características de un ambiente de aprendizaje antes narradas **¿qué entiende usted por cultura gastronómica?**

Claudia Rodríguez: para mí una cultura gastronómica es la identidad y las tradiciones que tenemos asociados a nuestra forma de alimentación. Obviamente también asociadas al sitio o al entorno en cual nos desenvolvemos, entonces es como yo interpreto mi forma de alimentación en el entorno en el que me estoy desarrollando.

Royer: cuando me habla de este proceso de identidad **¿cómo podemos identificar la identidad dentro de la gastronomía?**

Claudia Milena Rodríguez: que me hace diferente a mí frente a alguien más, en este caso de identidad gastronómica es lo que yo comparto con un círculo cercano, podemos hablar de país, departamento podemos hablar de región, podemos hablar no se dé barrios o microciudades en la misma Bogotá, es que nos identifica a nosotros dentro de la forma de alimentación en ese círculo cercano con el que compartimos algo...

Royer: la identidad en ese momento como lo expone lo podemos ver **¿ya establecido o se construye con el tiempo?**

Claudia Milena Rodríguez: se construye con el tiempo son cosas que van evolucionando ¿por qué? Porque nuestra misma cultura o bueno el acceso a la información y el tema de... tantas mezclas culturales que hoy lo facilita tanto la globalización hace que se incluyan nuevas formas o nuevas tradiciones cada vez más entonces la identidad y la cultura no es algo estático es algo que va evolucionando con el tiempo, y en este momento con la globalización en este momento para donde va, eso depende de las modas, depende que vamos apropiando de todas las cosas nuevas que van surgiendo a nivel mundial incluso.

Royer: Inclusive eso es lo que pasa, en el mapa mundial estamos hablando de gastronomía, hablamos que son platos que se ven en el ranking mundial, unos platos que identifican algunas regiones, sin embargo se dialogaba que Colombia tiene una ley de Salvaguardia de tradiciones Inmateriales, que da a conocer tres factores como ejes de la cultura como lo son: la cultura hace parte de la identidad que busca tener un arraigo cierto, entonces si la cultura es el marco donde se encuentra las tradiciones y las costumbres, la identidad es como yo me identifico con esas características y la identidad se me debe construir desde la cultura y el paso que ha sido complicado es de pasar a tener arraigo y que me sienta apropiado de tradiciones, Desde la gastronomía **¿cómo se puede gestar este proceso dentro de un marco pedagógico?**

Claudia Milena Rodríguez: ummm yo considero que debe ir muy enfocado a una parte de trabajo de campo, porque dentro de la academia, o dentro de la parte digamos teórica o bibliográfica que encontramos de la gastronomía no vamos tanto a la raíz y si obviamente tenemos una base importante que es la Biblioteca Básica de las Cocinas Tradicionales, sin embargo muchos de ellos son ensayos e informaciones que se construyeron hacen 20, 40 y 50 años además que es importante saber cómo está el estado actual en este sentido, es importante ir a la plaza de mercado, es irme con la señora que prepara morcillas no sé, el piqueteadero de Doña Segunda del 12 de octubre, es realmente conocer de la base si... porque siempre nos quedamos en el superficial del conocimiento en que el ajiaco santafereño es así, así siempre, hee y también en algún momento lo hemos comentado, o sea el ajiaco santafereño es único plato que se puede considerar en el momento porque crea o genera una identidad dentro de la gastronomía capitalina, para mí es importante ir a conocer la base, ir a conocer los protagonistas de esa identidad y cultura gastronómica que no conocemos tanto.

El primer tema es conocimiento, tú no puedes esperar generar identidad y generar arraigo si tú no conoces eso que estás queriendo que te identifique o queriendo generar un sentido de pertenencia, más aún en los estudiantes que tal vez no han tenido un acercamiento real, muchas veces por el ritmo de vida actual, o sea tu ve y pregúntales claro yo me acuerdo de mi abuela preparando tamales todo un día, preparando envueltos, son cosas que hoy en día casi no suceden en un hogar en realidad, mucho menos en la capital por el ritmo de vida, no es algo que yo crea que un estudiante tenga en su memoria en este momento, si no lo tiene en su memoria, difícilmente lo va sentir propio, vámonos un poquito más atrás, vámonos a buscar esas fuentes de donde realmente surge o esperamos que surja esa identidad gastronómica ese es uno

Desde la parte práctica debe ser muy fortalecida, es importante es básico y fundamental dar a conocer ese contexto, conocer la fundamentación de esa identidad gastronómica capitalina que tú me dices, entonces tengo que darle herramientas al estudiante, de qué manera teórica entienda esos

conceptos, pero si yo quiero generar una identidad y un arraigo especialmente en este medio, sector un estudiante aprendiendo haciendo y se motiva y realmente eso es lo que le gusta, yo lo tengo que llevar a cocinar a una plaza de mercado con una portadora de tradición que verdaderamente le enseñe, como es esto, como era esto, para mi seria la estrategia a seguir.

Royer: dentro de la Capital **¿qué ha sucedido con la apropiación de las preparaciones tradicionales de la capital?**

Claudia Milena Rodríguez: es difícil generar la apropiación de una cultura, de algo que no conozco, otro factor está en el concepto de que Bogotá es una ciudad de todos y es una ciudad de nadie, en Bogotá hay cinco o nueve millones de habitantes, de los cuales un 20% son de personas nacidas en la capital, pero todos el 100% tenemos raíces de todas las partes de Colombia, tenemos acá colonias boyacenses, colonias afrodescendientes, colonias de Pasto, Antioquia de todos lados, entonces decir que hay alguien es 100% bogotano, yo creo que está difícil porque todos tenemos raíces de todos lados, todo el país ha llegado a concentrarse aquí a Bogotá, todo el país ha traído sus tradiciones, todo el país ha traído su cultura y todo el país quiere llegar a mostrarla acá, entonces se ha desdibujado para mí un poquito lo que era realmente la gastronomía tradicional de Santafé, si tú te pones a leer, exploras un poco la Bogotá en los años treinta y cuarenta que era un tema completamente distinto, que si eran los cachacos los rolos, muy tradicional el ajiaco, muy tradicional los tamales, muy tradicional el chocolate Santafereno, los amasijos, los dulces típicos... la Chicha incluso que fue un producto muy importante por la ubicación, incluso por los productos que se daban naturalmente en la región, en este momento pues en Bogotá tampoco es se produzca nada, todo lo traemos de los alrededores de la sabana, también nos ha dificultado un poquito seguir esta tradición. Para mí en este momento no la tenemos, tenemos dos o tres platos que aún se conocen y que aún se consumen, pero no salimos de ahí si... nuevamente es la invitación a que podamos a conocer las tradiciones, los testimonios de las abuelas de las cocineras tradicionales, que si nos van enseñar temas y preparaciones que en este momento no conocemos.

Royer: dentro de los procesos académicos que usted conoce **¿existe alguna materia que aborde la identidad gastronómica bogotana?**

Claudia Milena Rodríguez: la verdad no... nosotros buscamos desde la parte academia heee.. generar el reconocimiento de una identidad gastronómica nacional la verdad, esa es la orientación, tenemos asignaturas como Cocinas Tradicionales de Colombia, Bebidas y Tradicionales, tenemos Patrimonio Gastronómico, tenemos Nueva Cocina Colombiana en las cuales abordamos preparaciones, ingredientes, técnicas o tradiciones que digamos se estudian desde las partes regionales, pero no nos enfocamos en una identidad, también me parece algo arriesgado ¿por qué? Por lo mismo que te decía que todos tenemos raíces muy distintas, yo puedo estar más identificada con mis raíces boyacenses que con mis raíces bogotanas así lleve x años viviendo acá, para mi mi raíz es boyacense, lo mismo le puede pasar aún costeño, lo mismo le puede pasar aún paisa, o sea busca un paisa aquí en Bogotá, encuentras que tiene sus arepas, sus frijoles, su mazamorra que acá no es algo típico y eso es lo que lo llama por decirlo de alguna manera su identidad, lo llama pero donde se sientan más identificados por decirlo de alguna manera, en este momento no sé qué porcentaje se siente identificados con sus raíces como bogotanos y no como otra región del país.

Creo que es difícil pensar en que uno como academia busque generar identidad, la identidad se genera para mi... es un proceso muy intrínseco de las personas, un proceso que depende mucho de la historia, de todo lo que traes, heee que lo que puede hacer la academia es darle valor a esas preparaciones, es retomarlas, es enseñarlas, es decirte mira es muy importante que tú las conozcas, listo ya las conozco pero me sigo identificado con la preparación del cocido boyacense y no con el ajiaco por ejemplo, para mi generar identidad no tanto es el conocimiento, es poder llegar a explorarla y conocerla a profundidad que no lo queremos, que a futuro podamos trabajar con el sector productivo, pidamos trabajar con otros escenarios que nos permitan para mi mayor reconocimiento que haya más amor por esas preparaciones eso nos daría mayor identidad

Royer: en este momento analizando lo que usted manifiesta el gastrónomo capitalino **¿qué factores se debe tener en cuenta para el desarrollo del reconocimiento de preparaciones autóctonas capitalinas?**

Claudia Milena Rodríguez: sería generar estrategias que permita desarrollar el conocimiento en la práctica, yo puedo tener excelentes profesores que desarrollas técnicas impecables, pero tampoco tienen apropiado el reconocimiento de historia, costumbres de la capital y a que voy con esto, es importante identificar que platos son tradicionales, teniendo el manejo de BPMS, que garanticen el desarrollo integral de los productos. Que sucede nuestras preparaciones tradicionales no están dentro del marco de unas buenas prácticas de elaboración de productos, el cariñito (técnicas) para mi debe estar dentro de la elaboración de productos de cocinas tradicionales basados en las normas que nos garanticen la viabilidad de los productos.

Royer: muchas gracias por su colaboración en este proceso, fue fundamental toda la información recopilada para el diseño de ambientes de aprendizaje para el reconocimiento de una identidad gastronómica capitalina.

Anexo D Entrevista Sector Productivo

ENTREVISTA SEMI-ESTRUCTURADA

Nombres y Apellidos	Profesión	Sector Gastronómico
Juan Manuel Montes	Gastrónomo Profesional	Sub Chef Cadena Hotelera Jw Marriott
Fecha:	Lunes 18 de marzo de 2019	

Entrevistador Royer: Muy buenas tardes iniciamos el proceso de entrevista con el profesor Juan Manuel Montes, quien ha trabajado en diversos establecimientos de hotelería como las cadenas de Cosmos 100, Jw Marriott, Hotel la Opera y Hotel Colonial 5 estrellas. Además, dentro el desarrollo profesional se ha desenvuelto como investigador del área de gastronomía en la línea de investigación del Rescate del Patrimonio Gastronómico Colombiano. Profe dentro de sus clases de cocina colombiana **¿qué se ha trabajado al respecto de la cultura gastronómica capitalina?**

Entrevistado Juan Manuel Montes: Buenas tardes, yo creo que últimamente estamos más influenciados por elementos extranjeros que por nuestra propia cultura, ósea hoy en día es más fácil tomarnos una foto por decir un ejemplo que comiéndome un Snickers, que comiéndome un queso con bocadillo y subirlo, yo creo que a veces nos avergonzamos de nuestra propia cultura y nos dejamos influir por el extranjero.

Entrevistador Royer: a partir de lo que me manifiesta **¿qué considera usted que les falta a los estudiantes para identificar una identidad gastronómica capitalina?**

Entrevistado Juan Manuel Montes: nos falta sentido de pertenencia, nos falta saber qué es lo que tenemos, nosotros tenemos muchas cosas que aún no lo conocemos y llega un extranjero se da cuenta de todo el potencial que tenemos, no más hablaba con un profesor que me decía venga en China solo tiene cuatro ingredientes y sacaron cuatro mil platos y acá tenemos cuatro mil ingredientes y solo tenemos cuatro platos, entonces hay nos damos cuenta que no sabemos lo que tenemos, yo creo que debemos enfocarnos a investigar, que tenemos de materia prima, heee cuales son nuestras frutas, cuáles son nuestras verduras, comenzar a buscar nuestra identidad por nuestra materias primas.

Royer: frente a lo que se venía dialogando para el reconocimiento de una identidad gastronómica de la capital **¿qué considera usted que sea el factor cable de no identificar las preparaciones autóctonas de la ciudad?**

Juan Manuel Montes: considero que factor fundamental es el reconocimiento de la cultura de nuestros padres, como en mi casa mi mamá viene de Caldas además mi Mamá es la que cocina, la que me va a enseñar a mi... otro ejemplo mi papá es de Bucaramanga y me inculco la importancia de los platos autóctonos de Santander para las preparaciones de mi clase, pero siendo nacido en Bogotá no reconozco en lo más mínimo las preparaciones de la ciudad.

Royer: **¿cómo se podría combatir ese factor para el reconocimiento de los platos autóctonos?**

Juan Manuel Montes: para combatir ese factor, nos tocaría como buscar y remontarnos a la historia y mirar que era acá lo típico de nuestra capital porque es que digamos como comenzó acá la migración de todos los departamentos a llegaron a Bogotá se diversifico y ahora hay muchas influencias.

Royer: teniendo en cuenta este proceso de que nos narra **¿cómo cree usted que se puede generar una construcción de identidad gastronómica capitalina?**

Juan Manuel Montes: Yo en este momento estoy tratando de enseñarles el sentido de pertenencia donde se desarrolla el rol del gastrónomo en este caso las plazas de mercado, donde se va encontrar ingredientes que se han perdido en las preparaciones de los platos autóctonos, haciendo comparaciones de técnicas de elaboración de productos, como por ejemplo la receta del ajiaco, que no es la misma en la actualidad con la que estaba hace varios años atrás, antes se utilizaba huacas, ahora se utilizando guascas, el inicio del ajiaco desarrollado por los Muisca era solo un caldo de papá, luego cuando llegaron los españoles comenzaron a manejar el pollo y el cerdo para hacer diferentes ajiacos, pero nosotros no tenemos claros nuestras bases y nuestros inicios, a partir de ello podemos construir nuestra identidad.

Royer: ya a nivel del sector **¿cómo se construye esa identidad gastronómica capitalina en la oferta de los hoteles?**

Juan Manuel Montes: pues yo con los chefs que he trabajado son muy cuadriculados, son digamos de la vieja guardia, son de los que digamos que al desayuno tiene que haber papaya, piña y melón, muy rara vez colocan una fruta de aquí colombiana, hee al momento del desayuno son los mismos panes, pan francés, colocan el croissant y aquí con tantos amasijos que tenemos. Sin embargo, le quiero comentar una experiencia en la Cadena Hotelera de Cosmos 100 era el Sub-chefs de la cocina principal y propuse que ofertáramos un jugo de curuba en leche, según el Chefs que eso nadie se lo iba a tomar que los extranjeros no sabían que era la curuba, un día se medió por hablar con el de compras y le dije: venga necesito que me traiga una libra de curuba, pero eso no está dentro de lo que se solicitó yo le insiste en que lo comprara, ese día saque una jarra de jugo como de tres litros y la serví en el comedor principal para que los huéspedes se sirvieran y en ese momento un huésped argentino sirvió un vaso de jugo y le encanto me pregunto por la fruta, porque nunca la había conocido y el señor termino tomándose todos los tres litros de jugo metiéndome una embalada, porque a cada momento dentro de su estancia en el hotel quiso siempre tomar ese jugo. Así debería ser la representación de los productos autóctonos de la capital, darlos a conocer y así reconocemos lo que tenemos dentro del sector de preparaciones e ingredientes.

Royer: como docente ahora **¿qué factores debe tener en cuenta el docente de gastronomía para generar un arraigo cultural de las preparaciones autóctonas capitalinas?**

Juan Manuel Montes: bueno es un tema muy complicado, porque hay que hacer entender a los chicos de la importancia de la cultura, la cual es determinada por la pasión de lo que se realiza, además de interactuar con preparaciones que ayuden al desarrollo de nuevos elementos de construcción tanto en técnica como de argumentación de las costumbres de la población colombiana. Como lo hice hoy los enfrente mediante una situación, como les dije porque ustedes prefieren comerse una hamburguesa de McDonald's y no ir a una fritangueria, casualmente tuve la oportunidad de hablar de la cocina colombiana y les pregunte a ustedes por qué les avergüenza comer Mondongo y no cuando comen unos Callos a la madrileña, si al fin acabo parten de lo mismo.

Ósea en la casa muchas veces la sopa de menudencias les da pena invitar a los amigos y peor si dan aguade panela con limón, pero si es una Coca-Cola y motivarlo a sacar la gastronomía colombiana, porque si ellos no la hacen, va ser complicado evidenciar la importancia de nuestras costumbres a nivel internacional.

Pero los estudiantes también me confrontan manifestando que estoy haciendo para generar ese reconocimiento de identidad cultural, de allí nació la idea de la visita de las Plazas de Mercado y mediante el diseño de especuario vamos a reconocer los ingredientes de las regiones colombianas.

Royer: dentro de la asignatura de cocina colombiana, **¿qué preparaciones autóctonas de la capital se abordan dentro de la clase?**

Juan Manuel Montes: (risas) huy profe nosotros solo evidenciamos la región cundiboyacense, pero exactamente de la capital solo se habla del ajiaco santafereño, porque no sé qué otra preparación tiene la ciudad, por falta de conocer elementos históricos.

Royer: por último, para ir cerrando la entrevista **¿qué recomendaciones usted puede aportar para el desarrollo de un ambiente de aprendizaje en el reconocimiento de una identidad gastronómica bogotana?**

Juan Manuel Montes: para mi es reconocer lo que tenemos aquí, digamos hay mucha gente haciendo grandes cosas por la gastronomía de nosotros pero no son reconocidos, yo hablaba con los muchachos muchos Chefs salen por la televisión y no hacen un carajo, no van de la mano con el campesino, no saben quién es el que cultiva el cilantro, no conoce productos que se han ido desapareciendo o como las Ibias, porque solamente nos centramos en traer productos extranjeros para posicionar restaurantes internacionales, hoy por ejemplo hicimos una mollejas de Caldas y nada que envidiarle a ningún otro plato basados en una receta familiar, por eso es importante recalcar que las portadoras de tradición son fundamental reconocerles su labor, porque ellas siempre conocen las preparaciones autóctonas del país.

Royer: profe muchas gracias por su colaboración dentro de esta entrevista semi-estructurada para el diseño de un ambiente pedagógico para el reconocimiento de una identidad cultural gastronómico capitalina.

Anexo E. Entrevista Profundidad Paola Meneses Panamá

ENTREVISTA A PROFUNDIDAD

Nombres y Apellidos	Profesión	Sector Gastronómico
Paola Jamill Meneses	Gastrónoma y Barista Profesional	Directora de Educación Superior Coffeetologist Panamá
Fecha:	Miércoles 8 de mayo 2019	

Entrevistador Royer: Buenas tardes damos inicio a la entrevista a Profundidad con la gastrónoma profesional y barista internacional de la ciudad de Panamá Paola Meneses, quien se ha caracterizado por generar el reconocimiento de la cultura antillana en preparaciones y bebidas, Paola ¿qué características debe tener el gastrónomo profesional para el reconocimiento de una cultura gastronómica?

Entrevistada Paola Jamill Meneses: buenas tardes aquí en Panamá está pasando lo mismo que sucede en Bogotá, la cultura de la comida como tal cuesta mucho su reconocimiento, porque existe la influencia de varias culturas, por muchos elementos modernos que dejan de lado las características del reconocimiento del panameño. Mi labor como docente junto con mis estudiantes es investigar los elementos que identifican la gastronomía panameña, permitiéndome reescribir una historia de las culturas que componen mi país, irónicamente mediante plataformas tecnológicas he desarrollado canales de comunicación que permite interactuar a mis estudiantes en relación de los procesos de cultura, es importante dejar presente que para reconocer las principales preparaciones debemos participar de los procesos históricos en los cuales se basan nuestra nación sin dejar de lado la memoria de nuestros abuelos quienes son la capsula de información del pasado en el presente, es importante generar recetarios que ayuden a guardar esa información y que sirva de elemento de difusión a los nuevos gastrónomos latinoamericanos. Sin embargo, también existe que muchas personas que se le denominan ancestrales no comparten su conocimiento debido a que no confían en las personas que los rodean fracturando el reconocimiento de una identidad

Royer: Paola analizando lo que expones **¿cómo se podría articular la experiencia del docente con la investigación en la relación de una identificación de una identidad gastronómica?**

Paola: hay muchos estudiantes que ni siquiera se reconocen quienes son, pero para que se identifiquen se debe enlazar el proceso investigativo, es ahí que la experiencia adquirida en los restaurantes, hoteles o sitios turísticos permita generar los elementos de la vida práctica que el estudiante debe conocer, y así aplicar sus conocimientos de su identidad en las preparaciones que se realizan, luego de eso se articulan con el valor de las recetas que deben evidenciar las tradiciones, sus costumbres y sus presentaciones así se garantiza el proceso de fortalecer las acciones necesarias de los procesos de cultura de los pueblos, un ejemplo claro aquí en Panamá se ve con la historia del Sancocho, que es diferente al Sancocho de Colombia y Costa Rica y no se puede catalogar como la principal preparación de sopa que se realizó en Panamá, ya que la gallina entra en el año de 1700 y la primera carne que llegó al país fue de vaca en 1500, son datos esenciales que evidencian la importancia de los productos a nivel de preparaciones gastronómicas, amarrando las preparaciones al significado social e histórico por la cual los países generan su identificación a nivel cultural.

Royer: luego del análisis que realizas se puede deducir ¿qué es importante conocer los hechos históricos a partir de la elaboración de productos para describir una identidad gastronómica?

Paola: exacto a si mismo comprendido, primero lo histórico es transcribirlo a mano y después recrear una receta que ya está perdida y como se puede recuperar esa información desde los pueblos o recuperar esa información con las personas tradicionales que están vivas.

Royer: entonces ¿cómo se podría articular lo obtenido de los pueblos investigados en relación con la formación de los estudiantes de gastronomía desde las instituciones de educación superior?

Paola: no es un trabajo fácil, es un trabajo muy difícil por ende es mucho más cómodo enseñar otras cosas que la educación en cocina, entonces la gente considera que cocinar es colocar todos los alimentos juntos y esperar que salga un resultado, y no es así, la formación de los gastrónomos debe ir con una planificación académica en la cual se busque el reconocimiento de tradiciones, los cuales son el insumo para el desarrollo de una identidad, teniendo en cuenta que la información que se va utilizar debe venir previamente desde las investigaciones realizadas, tanto del docente como de los estudiantes ya que dicha recopilación de información ayuda a establecer bancos de información, qué permita el desarrollo de una oferta gastronómica que genere una descripción de la evolución de la cocina en los habitantes de una región.

Royer: Paola ¿qué recomendación nos podrías realizar para preservar las tradiciones de las y los cocineros tradicionales del país?

Paola: creo que una de las primeras cosas que en las universidades se tiene que dar, si te fijas en las clases de gastronomía se da primero el inicio de la cocina francesa, quien es el padre de gastronomía (...) todo tiene que ver con la influencia de lo extranjero, pero nosotros debemos de enfocar la estructura académica es dar a conocer las costumbres de los pueblos, porque si nosotros mostramos los pueblos al final el estudiante no va reconocer sus costumbres ya que están influenciados por lo que realicen la gastronomía de vanguardia, pero la educación no se debe enfocar en el taller de cocina se debería de viajar directamente a las provincias, para que el estudiante entendiera como se siembra, como se cosecha y comprendiera el valor de los ingredientes antes de llegar a la cocina, creo que sería una de las mejores ideas para que el estudiante reconociera su identidad.

Royer: luego de analizar todo lo que me has compartido me pongo analizar que como pueblo latinoamericano no nos identificamos en preparaciones ancestrales, sabemos mucho más de Italia, Alemania y Francia ¿por qué se crees que se genera este fenómeno a nivel de gastronomía?

Paola: porque nos da vergüenza de hablar de nuestra pobreza a nivel de cultura por un si fin de hechos como la esclavitud y la segregación de los pueblos indígenas, lo primero que realizo es que los estudiantes no sientan vergüenza por sus tradiciones, ellos deben estar orgulloso de sus tradiciones sea negro, blanco o indígena. Cuando ellos ya identifican las tradiciones de sus pueblos es hay cuando se empieza a cocinar, dando el valor real a las preparaciones ancestrales. En Panamá se presentó mucha pobreza debido al yugo español, quienes daban a nosotros sus esclavos la comida que no servía y las mamás en su afán de poder alimentar a sus hijos generaban un sinfín de preparaciones hoy en día son los platos más sabrosos que tiene mi tierra.

Royer: ¿Qué estructura se debería de generar para los aprendizajes de las cocineras tradicionales dentro de los ambientes de aprendizaje de las Instituciones de educación superior de gastronomía?

Paola: el de la experiencia de la persona ancestral, el permitir que comunique sus tradiciones en los espacios académicos como dices tú dentro de las Instituciones de Educación Superior, donde los estudiantes estén relacionados con la fuente directa de preparación y que sea ella la que evalúe desde su experticia, si se está llevando a cabo las preparaciones de acuerdo a lo que la cultura de los pueblos realiza dentro de su vida diaria.

Royer: Paola muchas gracias por tu colaboración, por compartir de tus experiencias de lo que realizas de indagación por generar el reconocimiento de sus tradiciones panameña.

Paola: gracias a ti por tenerme en cuenta en la recuperación desde la pedagogía de las experiencias ancestrales en gastronomía, un abrazo y seguiremos en contacto.

Anexo F. Entrevista a Profundidad Idaly Farfán Ecuador

ENTREVISTA A PROFUNDIDAD

Nombres y Apellidos	Profesión	Sector Gastronómico
Idaly Farfán López	Gastrónoma Profesional Especialización Repostería y Chocolatería	Directora de Educación del Instituto Idaly Farfán en Alta Pastelería/ Investigadora de Tradiciones Ecuatorianas
Fecha:	Martes 7 de mayo 2019	

Entrevistador Royer: Buenas noches para esta entrevista en profundidad nos encontramos con la gastronoma profesional en alta pastelería y chocolatería del país vecino de Ecuador Idaly Farfán López, quien amablemente nos regaló este tiempo para este proceso de investigación, Idaly ¿Cómo podemos relacionar la identidad gastronómica con el rol del gastrónomo en la actualidad?

Entrevistada Idaly Farfán López: buenas noches Royer, la parte de identidad viene mucho con la parte de investigación, heee necesitamos mucho los gastrónomos o los maestros enfocarnos en proyectos de investigación para no perder esa identidad en el tiempo, por la policultura que está llegando en el caso de la ciudad de Bogotá de Costeños, paisas y opitas por decir una entre varias, si no tenemos la responsabilidad de identificar las raíces de la Capital se corre el riesgo de perderse en el tiempo, pero la realidad del proceso es poder indagar todas esas descripciones que identifiquen la población, su territorio y su forma de comunicarse.

Royer: Idaly ¿Qué papel juega las personas portadoras de la tradición en el reconocimiento de esa identidad gastronómica?

Idaly: es la parte fundamental del proceso de identificarse como pueblo a partir de las experiencias de los cocineros tradicionales, que se encuentran en los restaurantes de las plazas de mercado, de los pueblitos de la herencia familiar dentro de un territorio, como el mercado del siete de agosto, el mercado de la perseverancia, el mercado de Paloquemao, porque el disfrutar una sopa o un caldo de gallina servido de manera ancestral permite que la tradición viva dentro de los comensales, complementado el trabajo de formación de los futuros gastrónomos.

Es importante resaltar que dentro de esta forma de analizar la cultura se podrá competir de forma internacional dejando de lado los emplatados de forma gourmet, que se impone con estas tendencias internacionales

Royer: teniendo en cuenta lo que se expone a partir de sus comentarios ¿Cómo se podría articular el conocimiento generado en la academia con las tradiciones de los territorios a nivel gastronómico?

Idaly: yo creo que se debe realizar una planeación a futuro donde existieran varias materias, en las cuales se pueda abarcar cocinas tradicionales de nuestras raíces, en donde la investigación sea el núcleo del proceso, donde el estudiante por medio de evocar hechos sociales pueda comprender la evolución de las sociedades, en el caso de los procesos de indagación que llevo busco que mis estudiantes comprendan la historia de los pueblos del Ecuador, donde puedan experimentar las preparaciones autóctonas de los miembros de las aldeas y así retomarlas dentro de mis clases generando productos a base de Chocolate ancestral.

Royer: entonces **¿Qué papel juega la historia dentro de este proceso?**

Idaly: Es un eje del proceso de indagación, en mi caso cuando trato de documentar alguna preparación del Norte de Ecuador busco primero conocer que cambios ha tenido la población a observar en términos de investigación, si conozco bien lo que sucede en el territorio se me facilita establecer la procedencia de los ingredientes que se van utilizar como las técnicas que se implementan en la elaboración de productos gastronómicos.

Royer: Idaly **¿Cuál sería la invitación a los nuevos gastrónomos que se encuentran en la academia en formación para que reconozcan la labor de las cocineras tradicionales?**

Idaly: yo sigo diciendo que la cocina actual es vivencial, tú no puedes hablar de algo que no conoces o no has vivido, experimentando los diferentes influencias que han tenido la sociedad en su forma de alimentarse, como se consigue, pues llevando a estudiantes como a docentes a esos lugares ancestrales para que reconozcan y vivan los procesos realizados a partir de las costumbres de las regiones, es un trabajo de campo al cien por ciento, que busque incentivar la salvaguardia de tradiciones.

Royer: Idaly para ti desde tu visión como profesional **¿la gastronomía puede entrar en un área de las ciencias?**

Idaly: Desde la parte de la investigación claro que sí, por supuesto para mi es una ciencia la cocina como tal ya que entra la parte química de los alimentos, a veces no entendemos pero cuando uno habla con las personas no tienes que cocinar el pan o dejar hervir la olla a tanto; por estas razones, ellos no te lo explican de una forma exhaustiva como un químico, pero está inmersa la química en la práctica a la hora de realizar un producto alimentario, hablo del pan del chocolate, del cacao o de una sopa y empiezas a entender porque suceden los cambios de transformación de la materia prima.

Royer: Idaly en Ecuador **¿Cómo está el proceso de identidad gastronómica?**

Idaly: hummm, yo creo que identidad gastronómica por ser policultural, se está generando hasta ahora un movimiento de entender desde la parte ancestral la influencia que tuvieron los Incas dentro de nuestra oferta culinaria, debido a que en los principios de conformación de Ecuador existía el libre tránsito de las poblaciones, generando nuevos aprendizajes en técnicas de cocina que se transmitían de generación en generación, como es el caso del ají que en Ecuador se utiliza en todo, desde preparaciones de panadería, pasando por la cocina, hasta llegar a los postres que en mi caso los chocolates rellenos de ají son mi especialidad a la hora de colocarlos a la venta.

Cabe resaltar que Ecuador aún no tiene una identidad gastronómica definida, veo con mayor futuro en el caso colombiano porque ya existen grupos de investigación avalados por entes gubernamentales, que se han preocupado por reconocer sus tradiciones que les van a permitir tener en pocos años unas excelentes propuestas de alimentación que se posicionara internacionalmente.

Royer: Idaly muchas gracias por tu colaboración en estos procesos para este trabajo de Tesis, seguiremos en contacto para analizar nuevas líneas de investigación que nos permita hablar de nuestras culturas dentro de nuevos encuentros internacionales.

Idaly: Te agradezco por contactarme por via Skype, como sabes ando por todo Ecuador dando mis clases y es difícil conectarme en estos espacios virtuales, y claro que sí te espero por aquí en Ecuador invitándote formalmente para que asistas como ponente de tus avances de investigación en el Tercer encuentro de

Saberes Tradicionales Quito 2020, como panelista de discusión en la Universidad Internacional de Ecuador de identidad gastronómica, te envío un fuerte abrazo y seguiremos en contacto para arreglar lo de tu viaje.

Anexo G. Entrevista a Profundidad Franz Arandia Bolivia

ENTREVISTA A PROFUNDIDAD

Nombres y Apellidos	Profesión	Sector Gastronómico
Franz Arandia Belmonte	Gastrónomo Profesional y Especialista en Técnicas Moleculares en Bebidas	Investigador Boliviano sobre el Concepto de Gastrobiología
Fecha:	Lunes 6 de mayo 2019	

Entrevistador Royer: Buenas tardes damos inicio a la entrevista a profundidad con el Chef Internacional Franz Arandia, que se encuentra en estos momentos de Rio de Janeiro Brasil y que nos concedió este espacio para el trabajo de la Tesis Desarrollo de una Identidad Gastronómica Bogotana Chef **¿Cuál es la importancia de articular la experiencia de los docentes dentro de los procesos de formación de los estudiantes de instituciones de educación superior en cocina?**

Entrevistado Franz Arandia Belmonte: Buenas tardes Royer, para poder generar esta articulación es importante entender que el docente debe exponer su cocimiento bajo el desarrollo de identidad, entendámosla como la forma de percibir los elementos culturales que tiene una población, si no se entiende no se puede transmitir los cocimientos y técnicas a los estudiantes, al contrario, se genera desinformación y se pierde la credibilidad en los procesos desarrollados en el sector gastronómico.

Para evitar esto es esencial utilizar la investigación como punto de partida, hay investigación costumbrista, hay investigación histórica, incluso la oralidad es un tipo de investigación valido para realizar publicaciones científicas heee, valga la redundancia antes nuestros ancestros pasaban sus cocimientos a sus hijos a través de canciones, a través de escritos en las paredes fundamentos validos en la investigación gastronómica

Royer: Chef Franz a lo que expone se puede afirmar **¿Qué la gastronomía es una Ciencia?**

Chef Franz: la gastronomía es una ciencia para mi completamente, ¿por qué? al haber tenido estudios en biología y tener estudios en gastronomía pues he visto aplicado el modelo científico en cada paso que he dado, para mí no hay ciencia sin gastronomía, ni gastronomía sin ciencia, cabe recordar que el primer laboratorio en el mundo fue una cocina, es ahí donde se analiza los diversos procesos que se generan en la transformación de los ingredientes a productos comestibles.

Las conversiones químicas son importantes a la hora de cocinar en otros países, depende mucho de los valores nutricionales que posea el plato y que se debe siempre de sostener en la generación del plato al comensal

Royer: Chef Franz analizando lo que usted me dice **¿Cómo generar una identidad gastronómica?**

Chef Franz: bueno lo importante para generar la identidad gastronómica es importante generar recuerdos, me hizo recordar un Café que busque mediante técnicas moleculares darle un sabor que me llevara en la mente la época de mi niñez, cuando lo puse a la venta se pudo analizar las características que los clientes le encontraban a ese producto y me manifestaron que les hacía recordar un sabor de galletas que se vendían en los años 80, evocándoles esos momentos dentro de su entorno familiar, permitiendo

realizar una investigación generacional en la cual un producto determina su impacto en su grado de recordación y así debe ser puesta en práctica en el desarrollo de una identidad gastronómica.

Royer: Chef Franz desde el área de pedagogía como docentes que somos dentro de la formación de los estudiantes **¿Qué consejo nos puede dar para el reconocimiento de una cultura gastronómica?**

Chef Franz: perfecto eso es algo a lo que me gusta dedicarme en mi país, a crear conciencia dentro de los estudiantes de como generar una identidad gastronómica, que luego se vuelva cultura a nivel país, para realizar este proceso yo parto mucho de los ingredientes del lugar y a estos ingredientes aplicarles técnicas mundiales para no perderse, nuestros países han tenido influencia de los españoles los cuales dentro de su trayecto en este continente motivaron a los pueblos nativos a establecer sus propias preparaciones, las cuales son las que se deben de rescatar, permitiendo que los gastrónomos estén buscando nuevas experiencias que identifiquen a sus naciones dentro de un modelo experiencial con comunidades ancestrales de los pueblos.

Royer: Chef Franz en Bolivia **¿cómo se está llevando este proceso de una identidad gastronómica?**

Chef Franz: bueno nosotros lo estamos trabajando desde varios puntos, uno de ellos es la soberanía alimentaria que es muy importante que va ligada con el cambio climático, otra es la revalorización de ingredientes, sabes también mucho tiene que ver las políticas de estado, el apoyo que le da el estado a este tipo de proyectos.

Se hace bastante revalorización de la Quinua, heee la región andina, Bolivia por lo menos tiene más de 490 variedades de papa, es por eso que hemos trabajado por lo menos en un mes por ejemplo, de elaboración de recetas fáciles para la preparación de ama de casa con papas nativas, otro ejemplo yo propuse la elaboración de productos con una clase de papas que se llama pinta bocas que posee alto antocianinas, que las antocianinas trae propiedades antioxidantes, ¿pero qué genera esto? Que nuestros consumidores vayan al mercado y pidan esa papa dejando de lado las papas que vienen del extranjero y así garantizamos la identidad gastronómica de nuestro pueblo.

Royer: Chef Franz **¿Qué consejo nos puede dar a los docentes de gastronomía de como desde la investigación en relación con los hechos históricos de nuestra región, se debe adoptar para realizar las preparaciones autóctonas?**

Chef Franz: perfecto, esa pregunta me encanta, porque para generar esa motivación a nuestros estudiantes, cuando yo trabajaba en Universidades dando clases de gastronomía les decía ve a tu casa y pregunta que comen la gran mayoría de días, realizaron la consulta y me manifestaron que nosotros comemos arroz, papa y comemos esto y yo les decía ¿qué tipo de arroz y de papa compran? Y cada uno de los estudiantes me daba un diferente.

Luego les dije ¿tú acompaña a tu papa al mercado? y la respuesta de ellos, (...) no, no, no ellos siempre van y les inculque la importancia de que conocieran otro tipo de papa que permitiera ampliar su conocimiento desde la práctica y la experiencia. La historia es fundamental en Bolivia se presentó un hecho que marco la historia gastronómica nacional, que fue la guerra del gas de esa necesidad salió el plato Paseño la cual tiene solo habas, choclo, papas y queso y les digo tú sabías que cuando los indígenas cercaron a la ciudad de la paz en esa escasez de gas, la capital tuvo que

conseguir otras alternativas de preparación que les permitiera sobrevivir a esa calamidad de ahí sale el plato Paseño. Hay se demuestra la importancia de unir estos dos factores.

Royer: Chef Franz gracias por su colaboración con este espacio brindado, seguiremos en contacto en el desarrollo de lazos de investigación del grupo de investigación que represento con los procesos de gastrobiología que usted lleva.

Chef Franz: gracias a usted profesor Royer, claro que sí, seguiremos en contacto para desarrollar la nueva ficha de investigación y en esta semana envió la firma del contrato, un abrazo